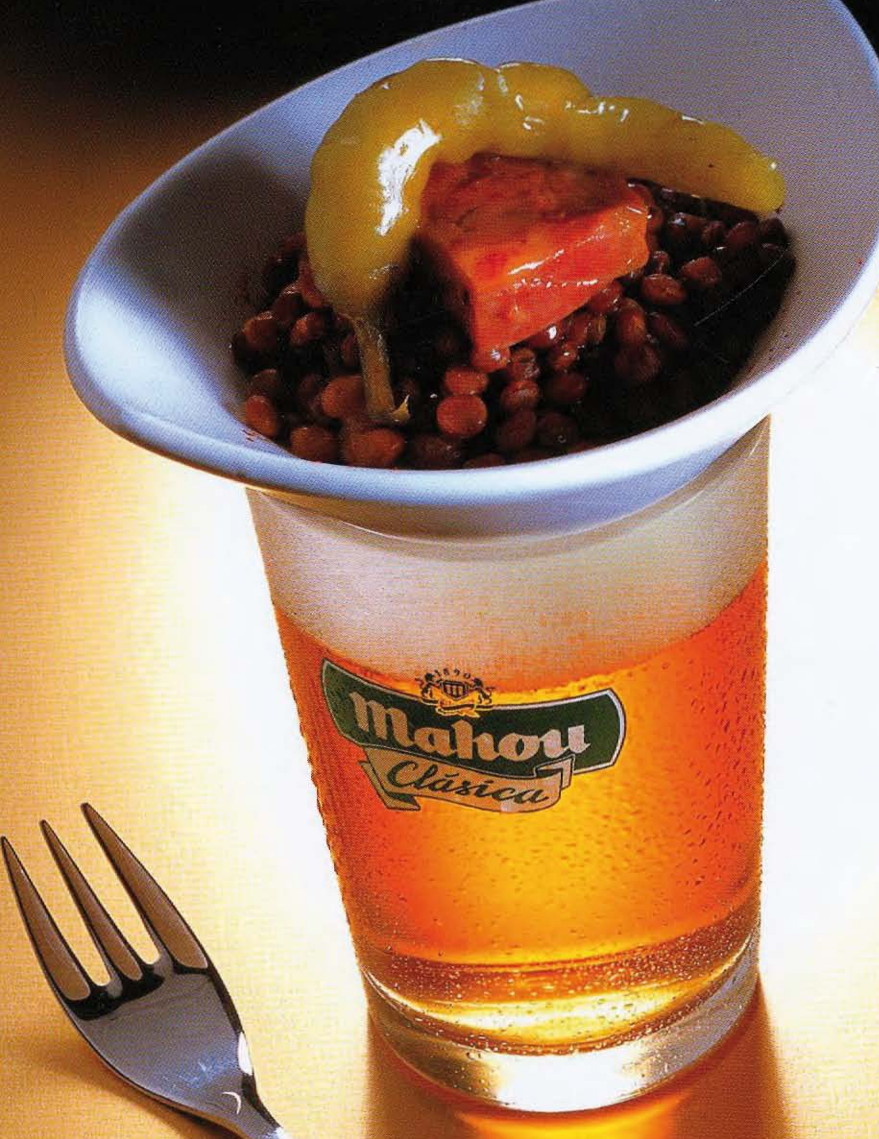
VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia



Cocina con cerveza
con Mahou y Thermomix

Thermomix

Tiempo con Thermomix: 5 m, 45 s
Tiempo total: 4 h

(para 8 personas)

120 g de dátiles, sin hueso
150 g de cerveza Mahou Negra
150 g de agua
2 cucharadas de melaza de malta
50 g de aceite de oliva virgen extra, (y un poco más para pincelar el molde)
30 g de levadura fresca, de panadería
350 g de harina integral
50 g de harina de espelta
100 g de harina de fuerza
10 g de sal
1 cucharada de semillas de sésamo, blancas y negras

Pan integral con cerveza negra y dátiles

1 Ponga los dátiles en el vaso y trocéelos programando **15 segundos, velocidad 6**. Retire y reserve.

2 Vierta en el vaso la cerveza, el agua, la melaza, el aceite y la levadura. **Programe 1 minuto, 37º, velocidad 2**.

3 Agregue las harinas y la sal. Programe **30 segundos, velocidad 6**.

4 Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Deje reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen y empuje el cubilete (aproximadamente 45 minutos).

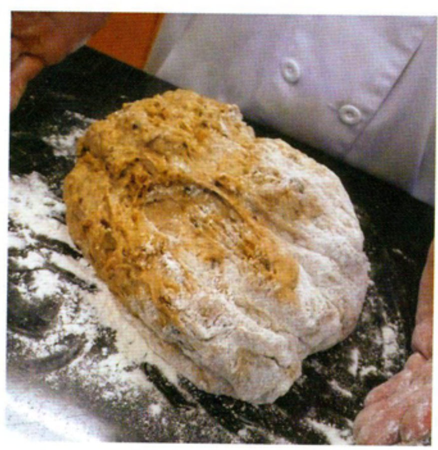
5 Con ayuda de la espátula, baje un poco la masa y añada los dátiles troceados. Programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Retire la masa del vaso sobre una superficie espolvoreada con harina, amásela ligeramente y forme con ella un cilindro del largo del molde (de *plum-cake* de 30 x 12 x 10 cm, aproximadamente).

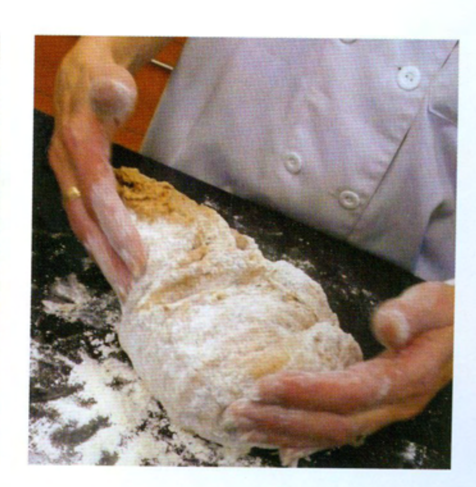
6 Pincele el molde con aceite. Coloque la masa en su interior y pinte la superficie de la masa con aceite. Espolvoree con las semillas de sésamo. Deje reposar hasta que doble su volumen, aproximadamente 1 hora, en un lugar cálido libre de corrientes de aire.

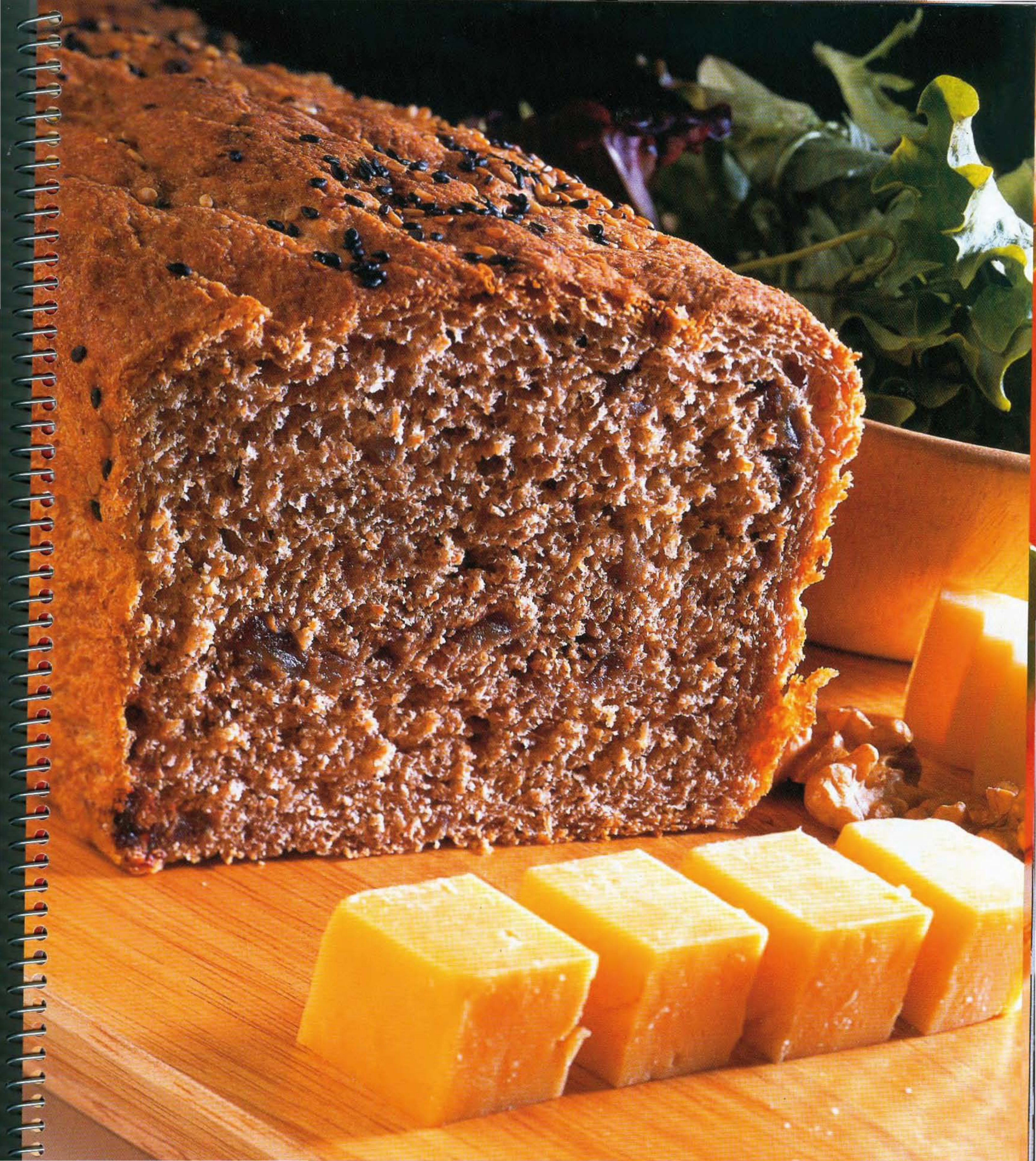
7 **Precaliente el horno a 220º.**

8 Hornee de 30 a 40 minutos, bajando la temperatura a 200º transcurridos 10 minutos. Retire del horno y deje reposar 10 minutos antes de desmoldar el pan sobre una rejilla (para evitar que se humedezca dentro del molde).









Tiempo con Thermomix: 26 m
Tiempo total: 30 m (+24 h de reposo)

(para 6 personas)

Mejillones al vapor
1000 g de mejillones frescos
330 g de cerveza Mahou Clásica

Escabeche
200 g de cebolla, cortada en juliana
200 g de aceite de oliva virgen extra, suave (tipo arbequina)
1 cucharadita de pimienta negra en grano
1 cucharadita de pimentón dulce
4 hojas de laurel
Sal
25 g de vinagre de jerez

Mejillones al vapor de cerveza, en escabeche rojo

Mejillones al vapor

1 Lave los mejillones con agua templada y límpielos raspando con un cuchillo. Colóquelos en el recipiente Varoma.

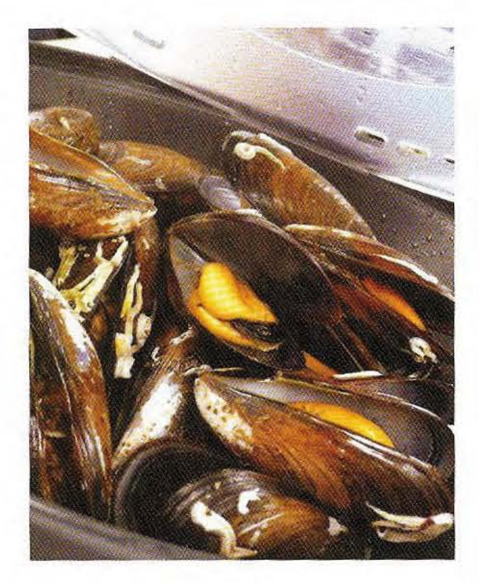
2 Vierta la cerveza en el vaso del Thermomix y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Cuando termine, separe los cuerpos de los mejillones y deseche las valvas. Retire los restos de barbas si los tuvieran. Reserve los mejillones en un bol.

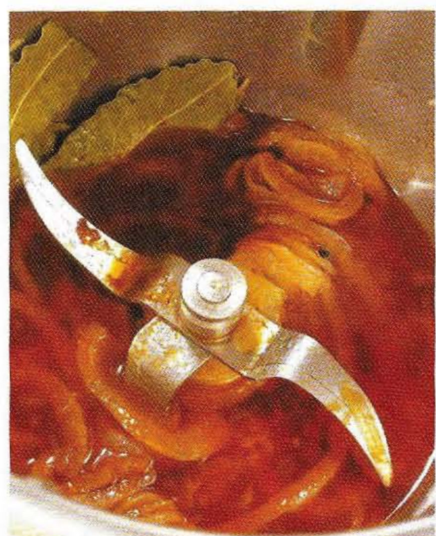
Escabeche

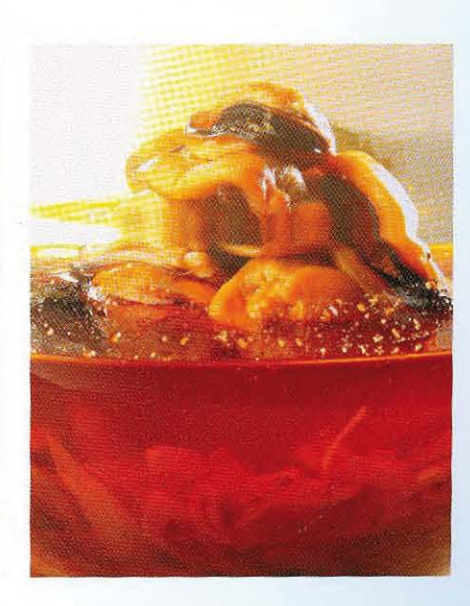
3 Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Programe **9 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

4 Agregue la pimienta, el pimentón, el laurel, la sal y el vinagre. Programe **2 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Vierta el escabeche sobre los mejillones, remueva y deje enfriar. Guarde en el frigorífico y deje macerar durante 24 horas.

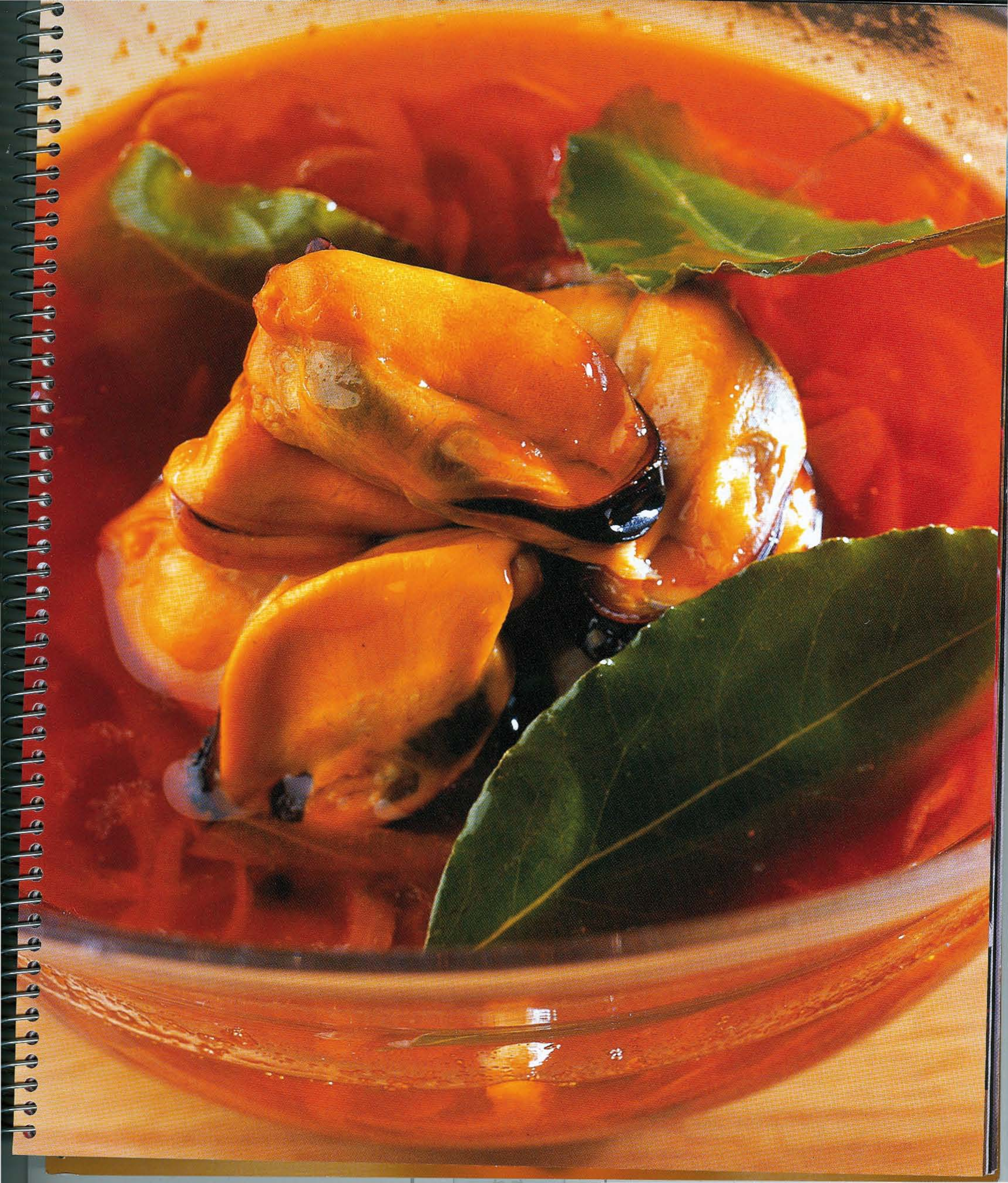
Nota: Los escabeches están mejor al día siguiente.







Mejillones al vapor de cerveza, en escabeche rojo >



Tiempo con Thermomix: 44 m, 21 s
Tiempo total: 1 h

(para 4 personas)

Fumet de marisco
250 g de gambas arroceras
50 g de aceite de oliva virgen extra
600 g de agua
1000 g de mejillones

Sofrito
70 g de cebollas
2 dientes de ajo
80 g de tomate triturado (natural o en conserva)
100 g de aceite de oliva virgen extra

250 g de calamares limpios, en trozos
1 cucharadita de pimentón dulce
1 cucharadita de sal
200 g de arroz de grano corto
200 g de cerveza Mahou Clásica
1 pimienta de Cayena

Arroz con marisco y cerveza

***Fumet* de marisco**

1 Pele las gambas y reserve los cuerpos. Ponga las cabezas y las cáscaras en el vaso junto con el aceite y sofría **5 minutos, 100°, velocidad 1**.

2 Mientras, lave los mejillones con agua templada y límpielos raspando con un cuchillo. Colóquelos dentro del recipiente Varoma y reserve.

3 Añada el agua al vaso y cierre la tapa. Sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Cuando termine el tiempo programado, retire el recipiente Varoma, ponga el cubilete en el bocal y triture **15 segundos, velocidad 5**. Cuele el *fumet* por un colador de malla fina y reserve. Lave bien el vaso.

Sofrito y arroz

4 Ponga las verduras del sofrito en el vaso y triture **6 segundos, velocidad 5**. Retire y reserve.

5 Añada el aceite y programe **5 minutos, 100°, velocidad 1**.

6 Incorpore los calamares y sofría **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

7 Añada las verduras reservadas y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

8 Agregue el pimentón, la sal y el arroz. Rehogue **3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

9 Pulse el botón **balanza** y vierta la cerveza y el *fumet* caliente hasta completar un total de 800 g de líquido.

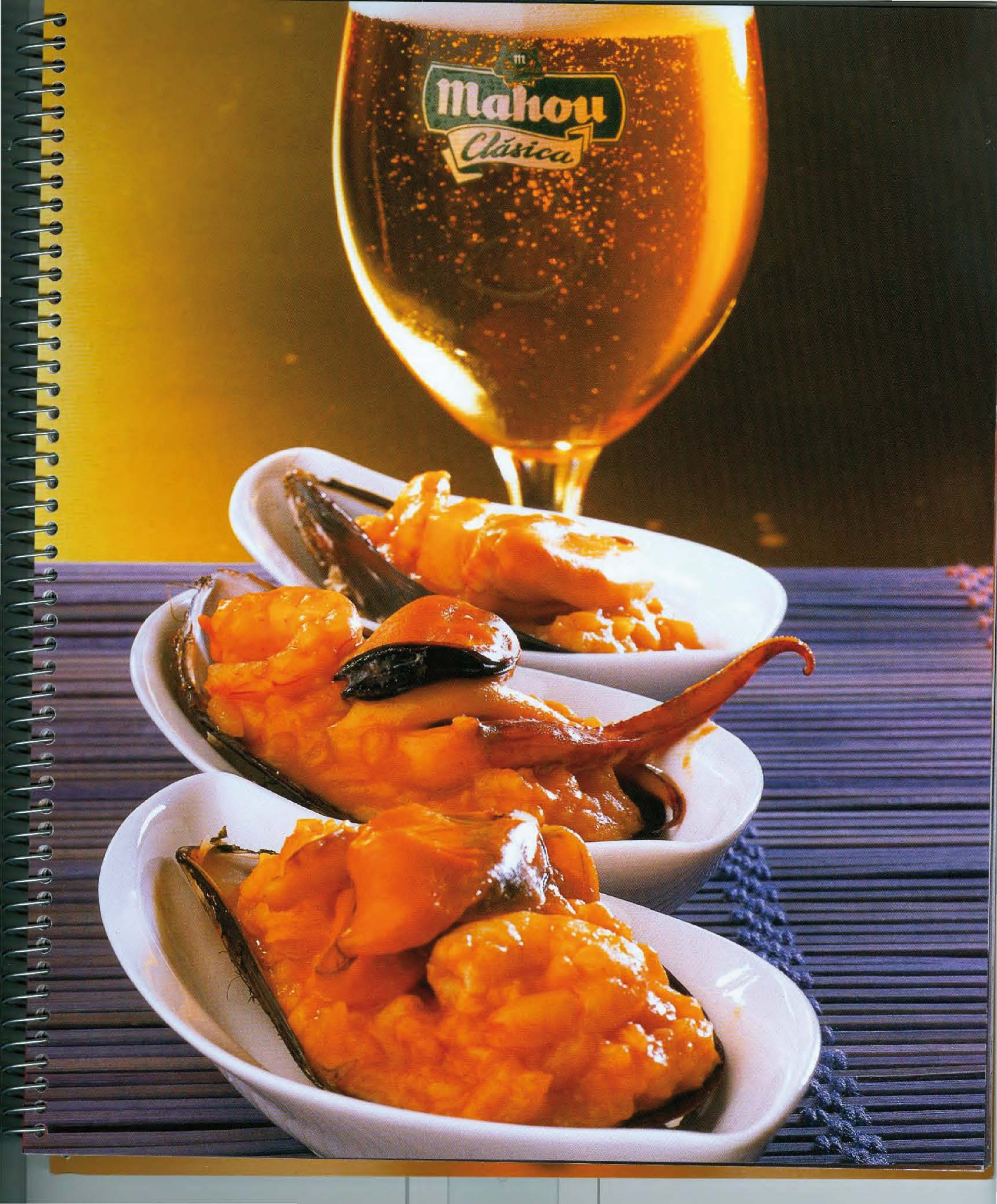
10 Incorpore la cayena, compruebe el punto de sal y programe **13 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

11 En los últimos 10 segundos agregue, por el bocal, los cuerpos de las gambas reservados.

12 Para servir, vierta directamente en una fuente y decore con los mejillones.

Nota: Si desea servir un aperitivo original, rellene cada valva con arroz y coloque encima un mejillón.

Arroz con marisco y cerveza >


Mahou
Clásica

Risotto *con setas*

TIEMPO CON THERMOMIX: 28 M, 14 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

50 g de queso parmesano
200 g de cebollas
100 - 150 g de setas (trompetas de la muerte y *chantarellas* o similares)
30 g de aceite de oliva virgen extra
350 g de arroz de grano corto
200 g de cerveza Mahou Clásica
700 g de caldo de verdura, muy caliente
1 cucharadita de sal
10 g de mantequilla (en trozos)

1 Ralle el queso parmesano programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire y reserve.

2 Ponga la cebolla y trocee **4 segundos, velocidad 4**.

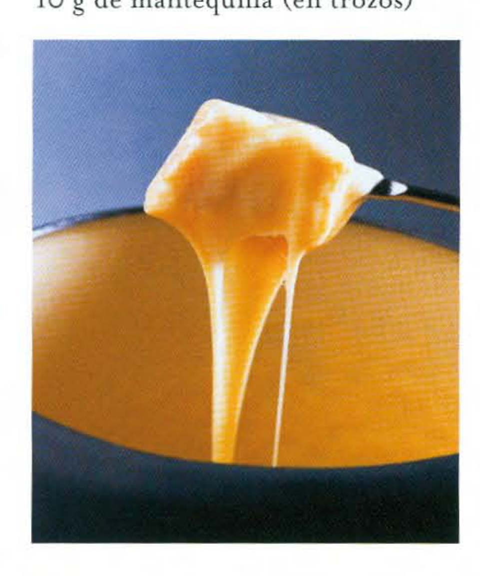
3 Agregue la mitad de las setas y el aceite. Sofría programando **8 minutos, 100º, velocidad 1**.

4 Incorpore el arroz y rehogue **3 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

5 Vierta la cerveza y, sin cubilete, haga evaporar el alcohol de la cerveza programando **5 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

6 Agregue el caldo (muy caliente) y la sal. Programe **12 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Cuando falten 3 minutos (sin parar la máquina) incorpore el resto de las setas a través del bocal.

7 Vuelque el *risotto* en una fuente, reparta la mantequilla y espolvoree el parmesano reservado por encima. Sirva inmediatamente.



Fondue *de queso*

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 M
TIEMPO TOTAL: 6 M

(para 6 personas)

250 g de queso emmental
150 g de queso cheddar
50 g de queso parmesano
150 g de cerveza Mahou Clásica
1 cucharadita de maicena
1 diente de ajo
1 pan, rústico, barra, etc. (en trocitos)

1 Corte los quesos en trozos. Ralle la mitad programando **velocidad progresiva 5-10**. Reserve en un bol y repita la operación con el queso restante.

2 Ponga todos los quesos en el vaso, agregue la cerveza y la maicena. Mezcle **5 segundos, velocidad 8**.

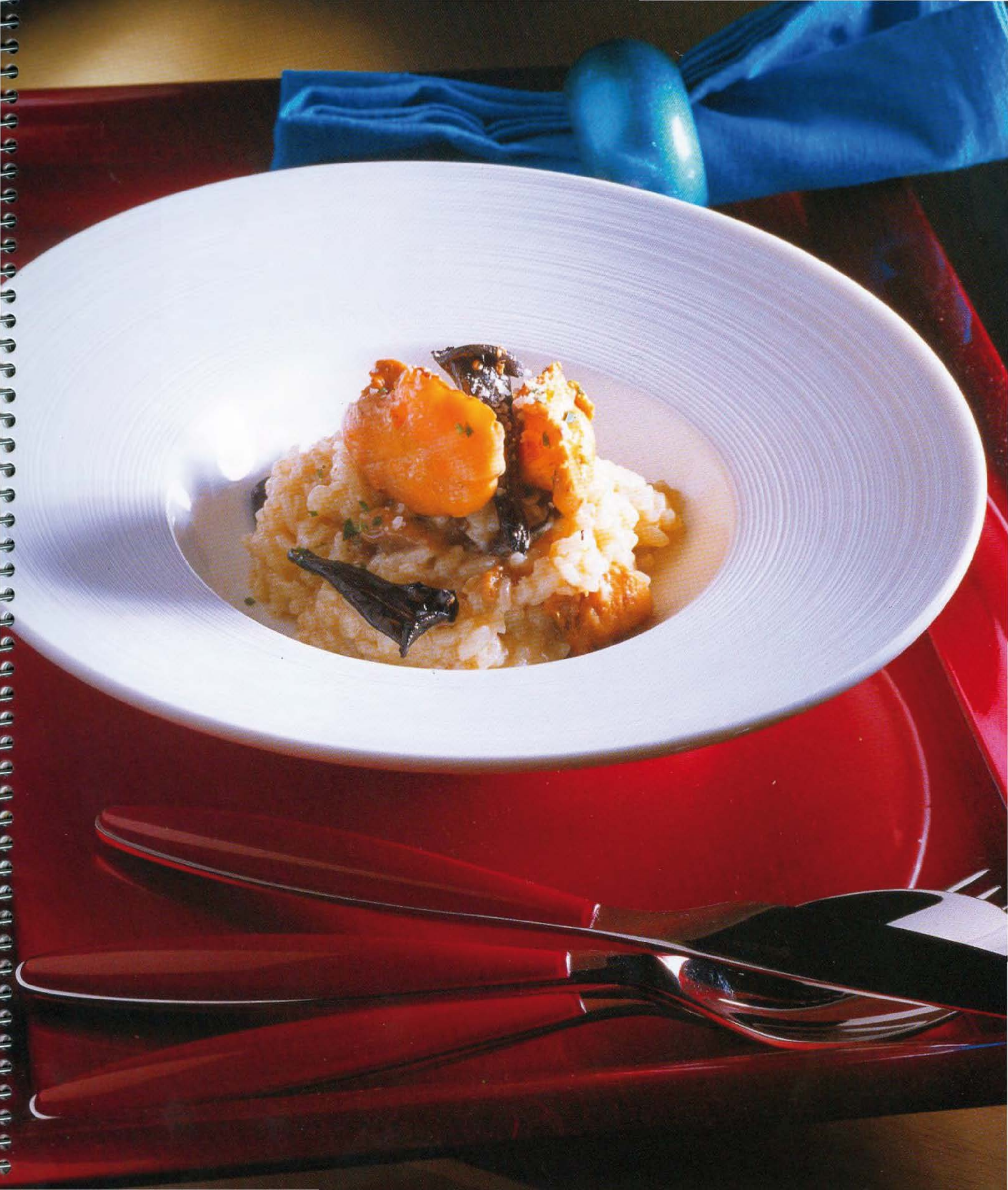
3 A continuación, programe **5 minutos, 90º, velocidad 1**.

4 Corte el diente de ajo por la mitad (a lo largo) y frótelo por el fondo y las paredes del recipiente de *fondue*.

5 Cuando acabe el tiempo programado, mezcle **10 segundos, velocidad 8** y vierta la *fondue* en el recipiente preparado. Sirva inmediatamente y manténgalo siempre caliente.

6 Tómelo acompañado de trocitos de pan, patatas al vapor, pepinillos en vinagre o *crudités* de verduras.

Nota: Recomendamos rallar el queso en dos veces para evitar que se forme una bola.



TIEMPO CON THERMOMIX: 26 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

Cebolletas confitadas
1 - 2 manojos de cebolletas tiernas
1 rama de tomillo
10 granos de pimienta negra
20 g de aceite de oliva virgen extra
500 g de agua

Salsa romescu
50 g de almendras tostadas
2 ñoras, sin semillas
1 trozo de guindilla
130 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebollas
2 dientes de ajos, pelados
2 tomates, muy maduros o 150 g de tomate triturado (en conserva)
25 g de vinagre
Pimienta
½ cucharadita de sal

Tempura
200 g de cerveza Mahou Clásica (bien fría)
180 g de harina
1 pellizco de sal
1 huevo

Tempura *de cebolletas con salsa* romescu

1 Introduzca las cebolletas limpias, el tomillo, la pimienta y el aceite en una bolsa de asar, átela y colóquela dentro del recipiente Varoma. Vierta el agua en el vaso y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

Salsa *romescu*

2 Ponga en el vaso las almendras, las ñoras y la guindilla. Triture programando **10 segundos, velocidad 6.** Retire y reserve.

3 Ponga 30 g del aceite y todas las verduras del sofrito y programe **4 segundos, velocidad 4.**

4 Sofría programando **5 minutos, 100°, velocidad 1.**

5 A continuación, incorpore el vinagre, la mezcla de almendras, ñoras y guindilla reservada, la pimienta y la sal. Triture programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

6 Programe **velocidad 4** y, con el cubilete puesto, vierta los 100 g de aceite restantes sobre la tapa poco a poco. Cuando el aceite haya caído por completo en el vaso por la ranura, pare el Thermomix.

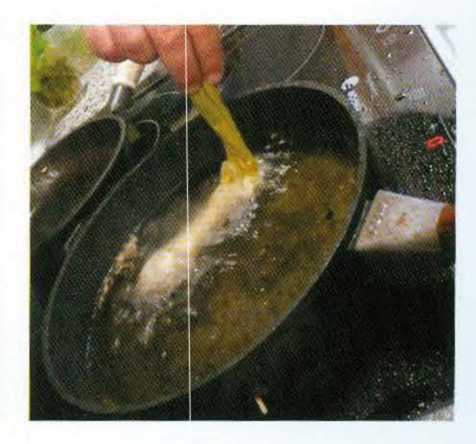
Tempura

7 Lave bien el vaso. Introduzca todos los ingredientes en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 6**. Vierta la masa de la *tempura* en un bol, reboce en ella las cebolletas bien escurridas y fría en abundante aceite caliente.

8 Sirva la tempura de cebolletas acompañada por la salsa *romescu.*







Tempura *de cebolletas con salsa* romescu >


1890
Mahou
Clásica

TIEMPO CON THERMOMIX: 27 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

2 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de maicena
V2 pastilla de caldo de carne
1 pellizco de pimienta blanca
Azafrán (unas hebras)
330 g de cerveza Mahou Clásica
1.000 g de alcachofas (600 g limpias) partidas en dos trozos
100 g de beicon, en tiras

Alcachofas a la cerveza

1 Ponga los ajos en el vaso y trocee programando **5 segundos, velocidad 5.** Baje con la espátula los restos de las paredes hacia las cuchillas.

2 Añada el aceite y programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

3 Agregue la maicena, el caldo, la pimienta y el azafrán. Mezcle todo **5 segundos, velocidad 5.**

4 Coloque **la mariposa en las cuchillas,** vierta la cerveza y añada las alcachofas. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.** Agregue el beicon cuando falten 8 minutos para finalizar el tiempo programado.

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 4 personas)

Masa
100 g de cerveza Mahou Clásica (fría)
30 g de aceite de oliva virgen extra
20 g de levadura fresca (de panadería)
250 g de harina de fuerza
10 g de sal

Relleno
100 g de tomate triturado (natural o en conserva)
1 cucharadita de orégano
100 g de mozzarella (rallada o en trozos, si es fresca)
50 g de queso parmesano (rallado)
100 g de jamón ibérico (lonchas muy finas)
1 puñado de rúcula
20 g de aceite de oliva virgen extra



Pizza con jamón ibérico y rúcula

1 Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga.** Deje reposar hasta que doble su volumen (Aproximadamente 20-30 minutos)

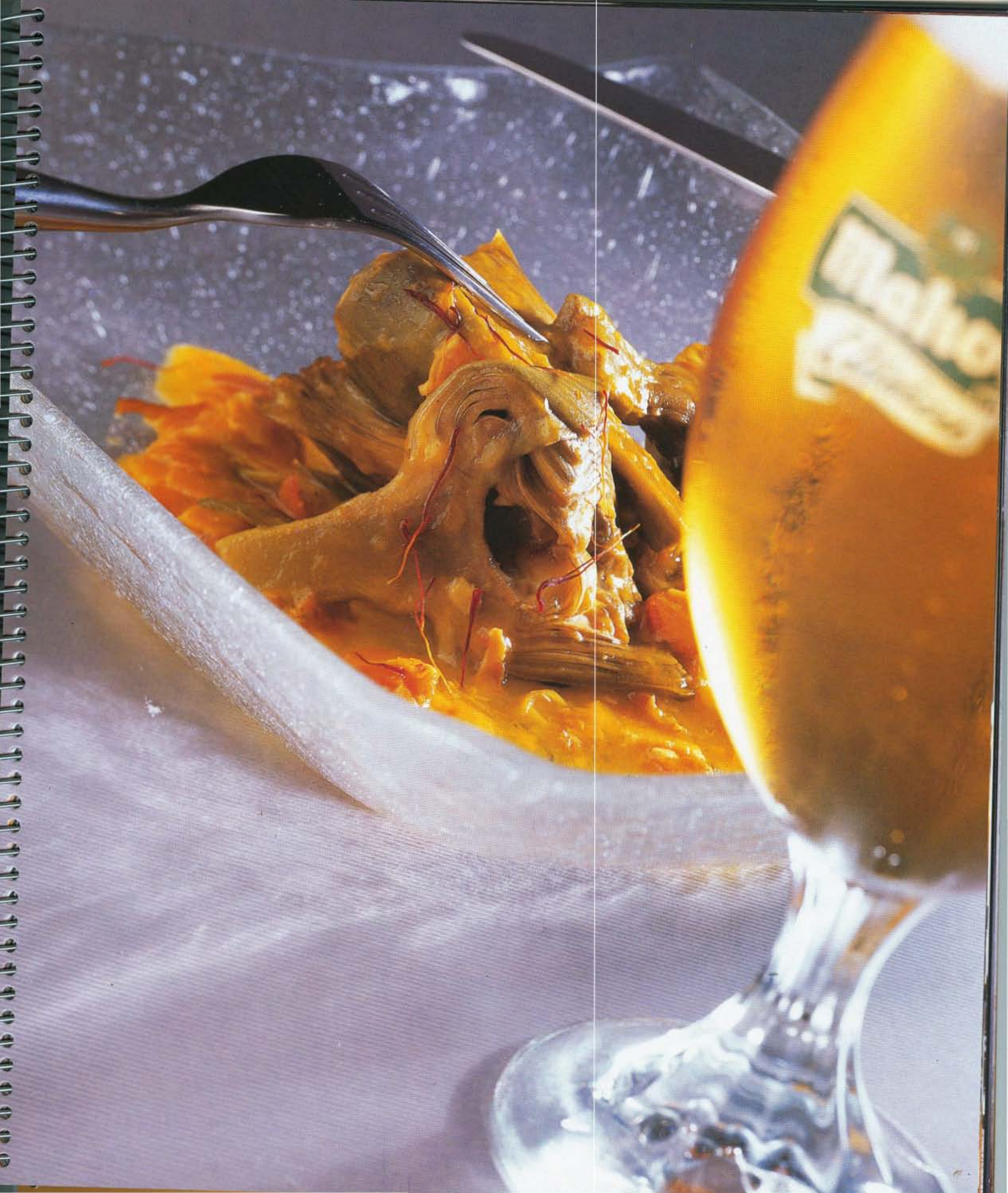
2 Precaliente el horno a 250°.

3 Con las manos aceitadas retire la masa del vaso y extiéndala en una bandeja de horno untada con aceite. Cúbrala con el tomate, el orégano y los quesos.

4 Baje la temperatura del horno a 220° y hornee durante 20 minutos.

5 Al retirar la pizza del horno, reparta el jamón y la rúcula por la superficie y riegue con el aceite de oliva.

Alcachofas a lá cerveza>



TIEMPO CON THERMOMIX: 34 M
TIEMPO TOTAL: 4 H, 30 M

(para 6 personas)

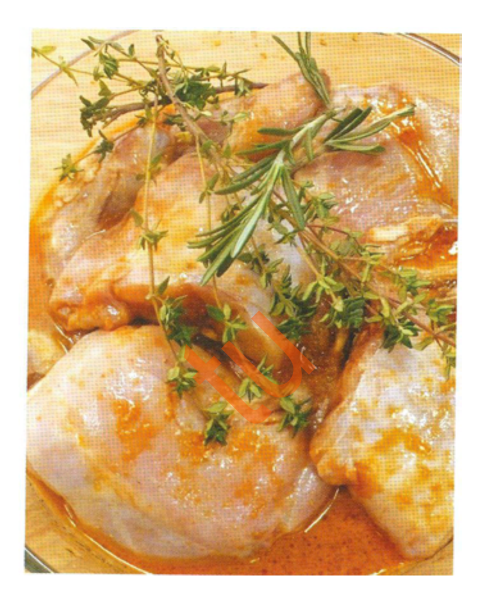
1 conejo limpio, en trozos (1500 g)

Adoho

3 dientes de ajo
1 cucharadita de comino, en polvo
1 cucharadita de pimentón, dulce
1 cucharada de sal
100 g de aceite de oliva virgen extra
25 g de vinagre de jerez
100 g de cerveza Mahou Negra

Salsa

60 g de pimientos rojos
200 g de cebolla
3 dientes de ajo
100 g de aceite de oliva virgen extra
1 ramillete de hierbas aromáticas: orégano, tomillo, laurel, romero (al gusto)
150 g de cerveza Mahou Negra
150 g de agua
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta



Conejo en *doble cerveza*

1 Limpie y seque bien los trozos de conejo y colóquelos en un bolo fuente honda.

2 Ponga en el vaso todos los ingredientes del adobo. Triture programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10.** Unte con esta mezcla el conejo y deje macerar en el frigorífico de 2 a 4 horas, moviéndolo de vez en cuando.

3 Escurra la carne y reserve el líquido del adobo. Colóque los muslos en el recipiente Varoma y reparta el resto de la carne en el recipiente y la bandeja.

4 Para hacer la salsa, ponga en el vaso el pimiento, la cebolla y los ajos y trocee programando **6 segundos, velocidad 4.**

5 Añada el aceite y sofría programando **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.**

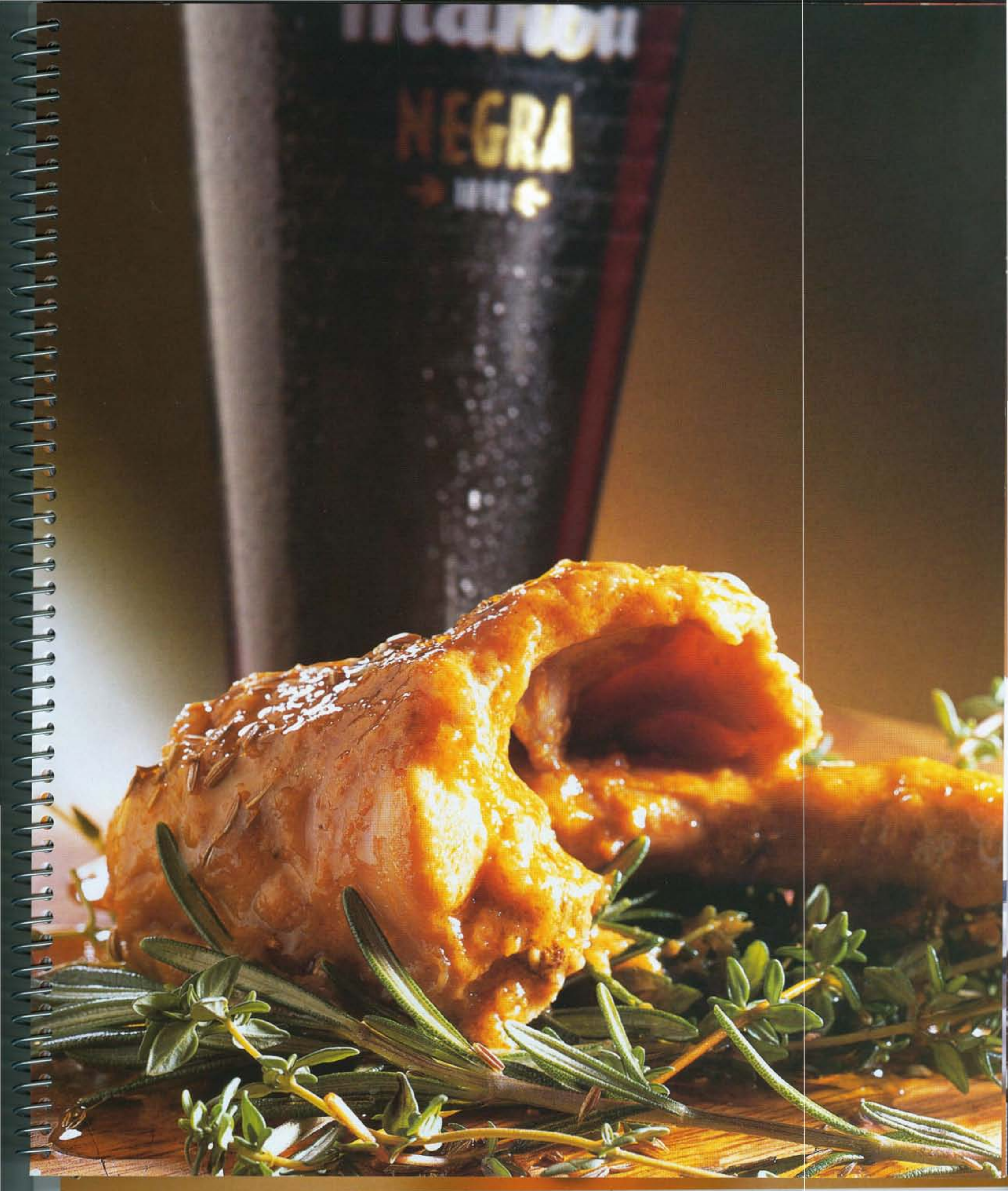
6 Agregue el líquido del adobo, la cerveza y el agua. Triture **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

7 Precaliente el horno a 200°.

8 Coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Pasado el tiempo, déle la vuelta a los trozos de carne y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

9 Coloque la carne en una fuente refractaria y vierta encima la salsa del vaso. Hornee durante 10-15 minutos.

Sugerencia: Se puede acompañar con pasta y espolvorear con hierbas frescas o perejil.


NEGRA

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 H, 30 M
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 4 personas)

4 picantones (350-400 g cada uno)
2 pastillas de caldo de ave
1 limón, cortado en 4
330 g de cerveza Mahou Clásica
2000 g de agua
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Pican tones ***a la cerveza***

1 Vierta en el vaso el agua, cierre y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

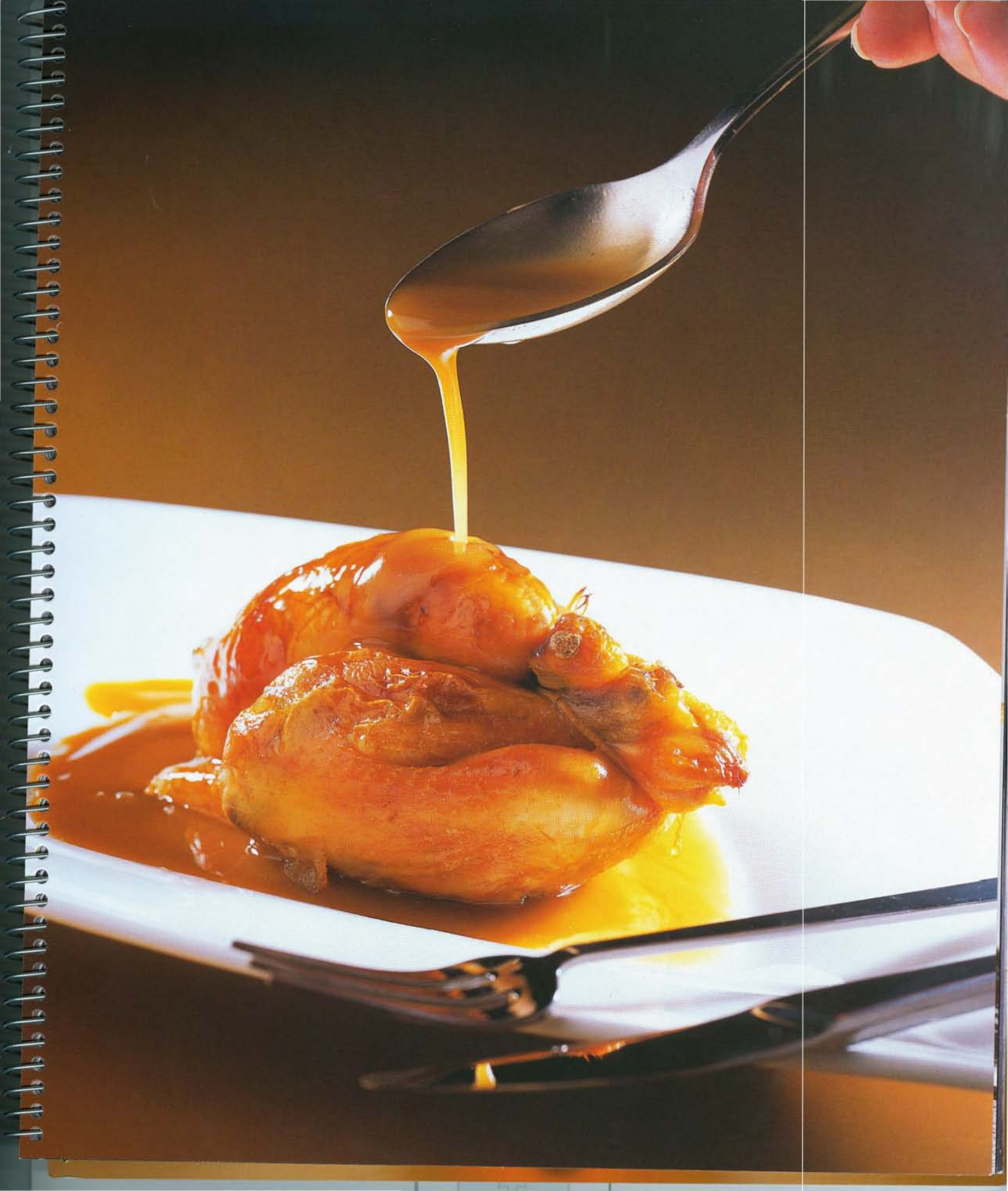
2 Introduzca dentro de cada picantón, 1/2 pastilla de caldo de ave y 1/4 limón. Coloque los picantones en dos bolsas de asar (dos en cada una). Vierta dentro de cada bolsa 1 cucharada de aceite y 50 g de cerveza.

3 Precaliente el horno a 250°.

4 Coloque las bolsas cerradas dentro del recipiente Varoma y sitúe lo en su posición. Cuando acabe el tiempo programado, dé le la vuelta a las bolsas con los picantones y vuelva a programar **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

5 Retire los picantones de las bolsas y, con todo su jugo, colóquelos en una fuente refractaria. Riéguelos con la cerveza restante y lleve al horno hasta que se doren OO minutos por cada lado aproximadamente).





TIEMPO CON THERMOMIX: 40 S
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 12 unidades)

Masa
400 g de harina de repostería
250 g de azúcar
100 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
1 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de clavo molido
1 cucharadita de bicarbonato de soda
1 cucharadita de levadura química
2 huevos
250 g de cerveza Mahou Negra

Mantequilla y pan rallado (para los moldes)
Azúcar glas (para espolvorear)

Muffins

1 **Precaliente el horno a 180°.**

2 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa y programe **40 segundos, velocidad 4.**

3 Unte con mantequilla 12 moldes de *muffins* o de flan (de 8 cm de diámetro o 200 mi) y espolvoréelos con pan rallado. Vierta en ellos la masa y hornee durante 20-25 minutos aproximadamente.



TIEMPO CON THERMOMIX: 40 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

450 g de harina de repostería
200 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
200 g de azúcar
1 cucharadita de levadura química
1 cucharadita de bicarbonato de soda
1 cucharadita de canela en polvo
1 cucharadita de jengibre en polvo
1/2 cucharadita de vainilla en polvo
3 huevos
300 de cerveza Mahou Negra
200 g de pasas de Corinto
50 g de cerezas confitadas (troceadas)
50 g de nueces troceadas
6 albaricoques secos (troceados)

Bizcocho de pasas, nueces y cerezas coñfitadas con cerveza negra

1 **Precaliente el horno a 180°.**

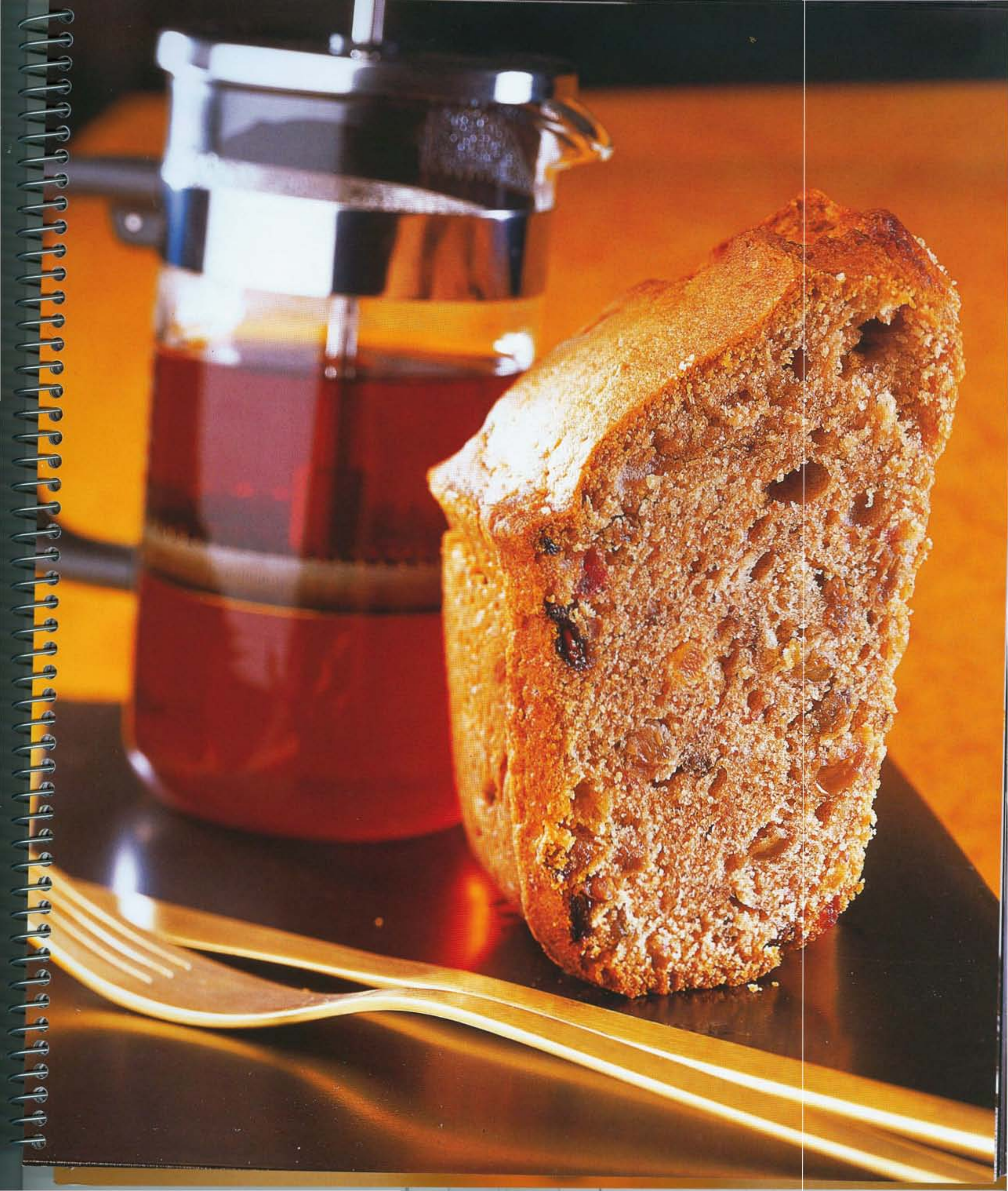
2 Engrase con mantequilla un molde de corona (de 25 cm de diámetro aprox.) y reserve.

3 Ponga en el vaso todos los ingredientes menos los frutos secos y programe **40 segundos, velocidad 4.**

4 Agregue los frutos secos y mezcle bien con la espátula. Vuelque en el molde preparado. Golpee suavemente la base del molde en la superficie de trabajo, para distribuir bien la masa.

5 Hornee durante 45-50 minutos (sabrá que está bien horneado si inserta una aguja en el bizcocho y ésta sale seca).

Bizcocho de pasas, nuecesy cerezas confitadas con cerveza negra>



TIEMPO CON THERMOMIX: 8 M
TIEMPO TOTAL: 8 M

(para 4 personas)

400 g de pez espada o emperador (una pieza de unos 3 cm de grosor)
100 g de mantequilla
1 cucharadita de estragón fresco
1 cucharada de alcaparras
Sal
Pimienta blanca recién molida
100 g de cerveza Mahou Clásica

Pez espada a la mantequilla negra **con cerveza**

1 Corte el pescado en dados de 3 x 3 cm. Inserte 3 dados en cada palillo de brocheta. Salpiméntelas y dórelas en una sartén caliente previamente engrasada. Retire las brochetas y reserve en una fuente.

2 Ponga en el vaso la mantequilla junto con el estragón, las alcaparras, la sal y la pimienta. Programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

3 Agregue la cerveza y programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2** (sin poner el cubilete para que evapore).

4 Vierta la mantequilla negra sobre las brochetas y sirva.



TIEMPO CON THERMOMIX: 15 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 20 M

(para 4 personas)

1 cucharada de perejil picado
1/2 cucharadita de comino
1 cucharadita de pimentón dulce
1 cucharadita de zumo de limón
20 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cerveza Mahou Clásica
2 - 3 ramas de hierbas aromáticas: tomillo, albahaca, romero, etc.
1 pellizco de pimienta blanca molida
1 pellizco de sal
12 salmonetes pequeños
300 g de agua (para el vaso)

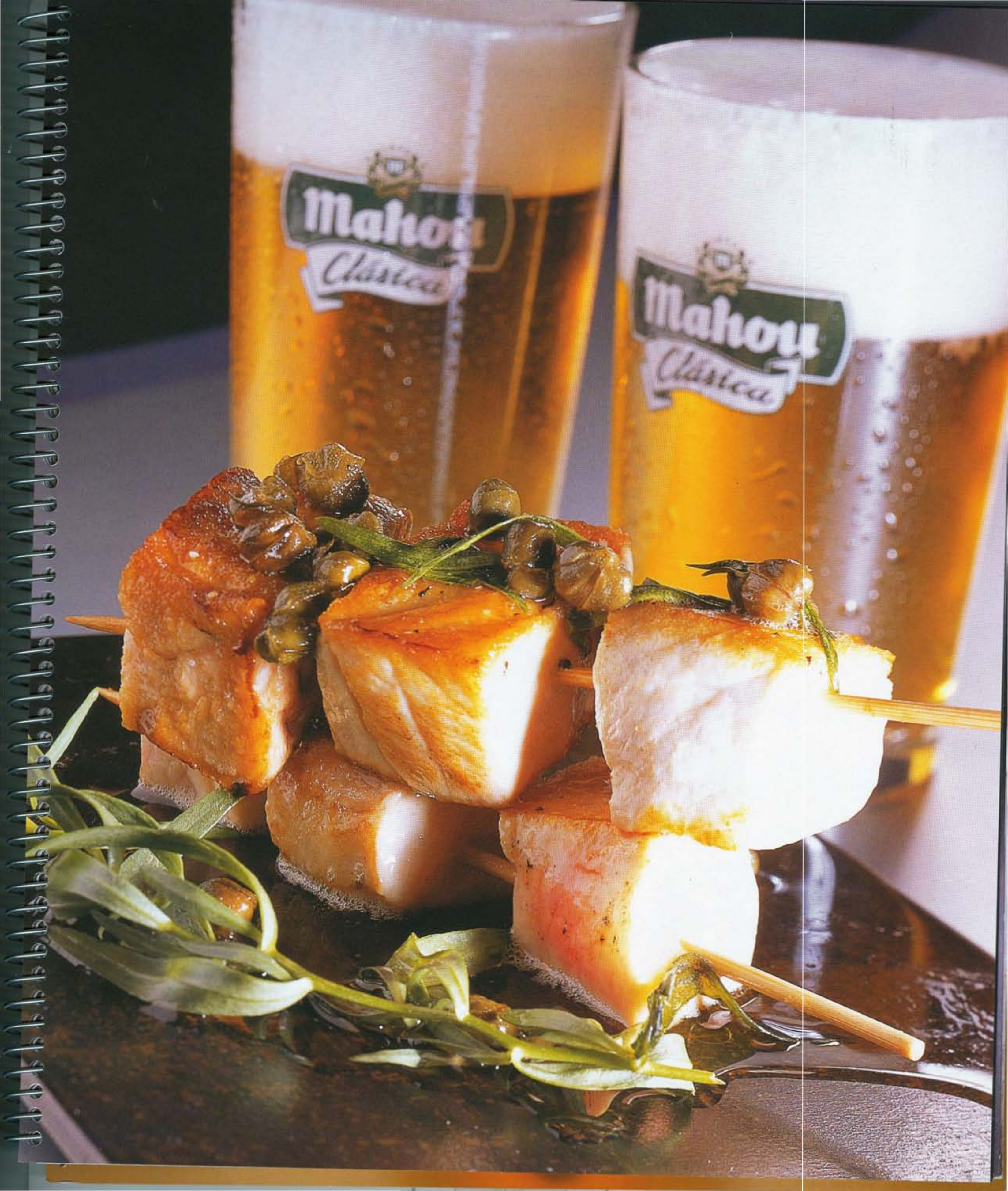
Salmonetes en papillote

1 Ponga en el vaso el perejil, los cominos, el pimentón, el zumo de limón, el aceite, la cerveza, las hierbas aromáticas, la pimienta y la sal. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 3 1/2.**

2 Corte 4 rectángulos de papel de aluminio de aproximadamente 30 x 20 cm y coloque en cada uno 3 salmonetes bien limpios. Envuelva los salmonetes con el papel de aluminio y, antes de cerrarlos, vierta 2 o 3 cucharadas del preparado dentro de cada papillote. Ciérrelos y colóquelos en el recipiente y en la bandeja Varoma.

3 Vierta en el vaso el agua y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Sirva un papillote en cada plato.

Pez espada a la mantequilla negra con cerveza>


Mahou
Clásica
Mahou
Clásica

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M, 25 S

TIEMPO TOTAL: 6 H

(para 2 personas)

20 g de agua
80 g de azúcar
330 g de cerveza Mahou Negra
El zumo de 1/2 limón
25 g de jerez
100 g de cava

Cóctel Black Velvet

1 Ponga en el vaso el agua y el azúcar. Programe **2 minutos 30 segundos, 100º**, **velocidad 2.** Deje enfriar.

2 Cuando esté frío añada la cerveza, el zumo de limón y el jerez. Mezcle programando **5 segundos, velocidad 1.** Rellene cubiteras de hielo con la preparación y congele.

3 Ponga los cubitos congelados en el vaso y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

4 Sirva en copas y añada el cava.

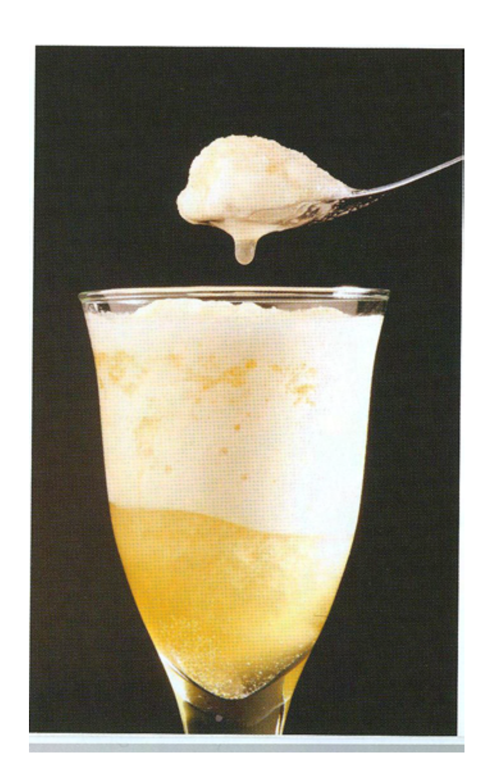
Nota: Puede hacer el cóctel para 4-6 personas doblando la cantidad de ingredientes.

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 20 S

TIEMPO TOTAL: 6 H

(para 6 personas)

660 g de cerveza Mahou Clásica (congelada en cubitos, reservar 60 g)
100 - 150 g de azúcar
1 clara de huevo (opcional)
El zumo de medio limón



Sorbete Clarita

1 Vierta 600 g de cerveza en cubiteras y congele. Reserve 60 g sin congelar.

2 Ponga en el vaso el azúcar y pulverice programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

3 Añada los cubitos de cerveza congelados, la cerveza reservada, la clara de huevo y el zumo de limón. Programe **1 minuto, velocidad 8.** Sirva inmediatamente.

Cóctel Black Velvet >



Carrilladas de *ibérico* en *su adobo*

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 H, 15 M
TIEMPO TOTAL: 24 H

(para 4 personas)

1.000 g de carrilladas de cerdo ibérico
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra recién molida

Adoho

330 g de cerveza Mahou Negra
1 cucharada de azúcar moreno
4 clavos
6 hojas de albahaca fresca
3 hojas de laurel
20 g de vinagre
1 cabeza de ajos entera (sin pelar)
50 g de aceite de oliva virgen extra

2.500 g de agua (para el vaso)

1 Lave y salpimiente las carrilladas. Colóquelas en un bol y añada todos los ingredientes del adobo. Tape el bol con *film* transparente y reserve en el frigorífico durante 3 horas como mínimo (mejor 12 horas). Mueva la carne de vez en cuando.

2 Vierta l.500 g de agua en el vaso y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

3 Retire los clavos y las hojas de laurel del adobo. Introduzca las carrilladas y el adobo en una bolsa de asar. Ciérrela y colóquela dentro del recipiente Varoma. Sitúe el recipiente Varoma en su posición.

4 Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma, agregue el agua restante en el vaso y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Déle la vuelta a la bolsa de las carrilladas (para que se hagan de manera uniforme) y coloque nuevamente el recipiente Varoma en su posición.

5 Al finalizar la cocción, deseche el agua que haya quedado en el vaso.

6 Coloque el cestillo dentro del vaso y vierta sobre él, el contenido de la bolsa. Para reducir la salsa, cierre el vaso y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** (sin poner el cubilete para que evapore).

7 Filetee las carrilladas, colóquelas en una fuente, cúbralas con la salsa y adorne con los ajos.

Crema dulce de *cerveza*

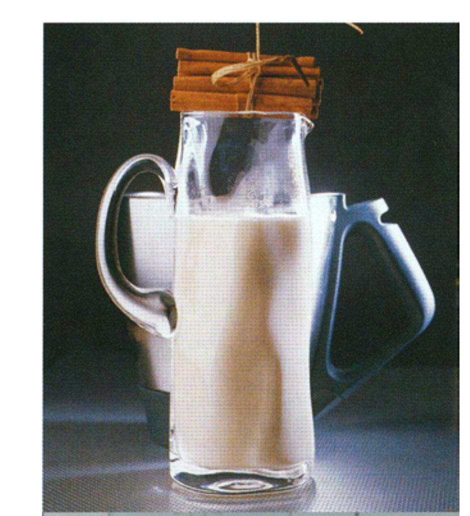
TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 4 personas)

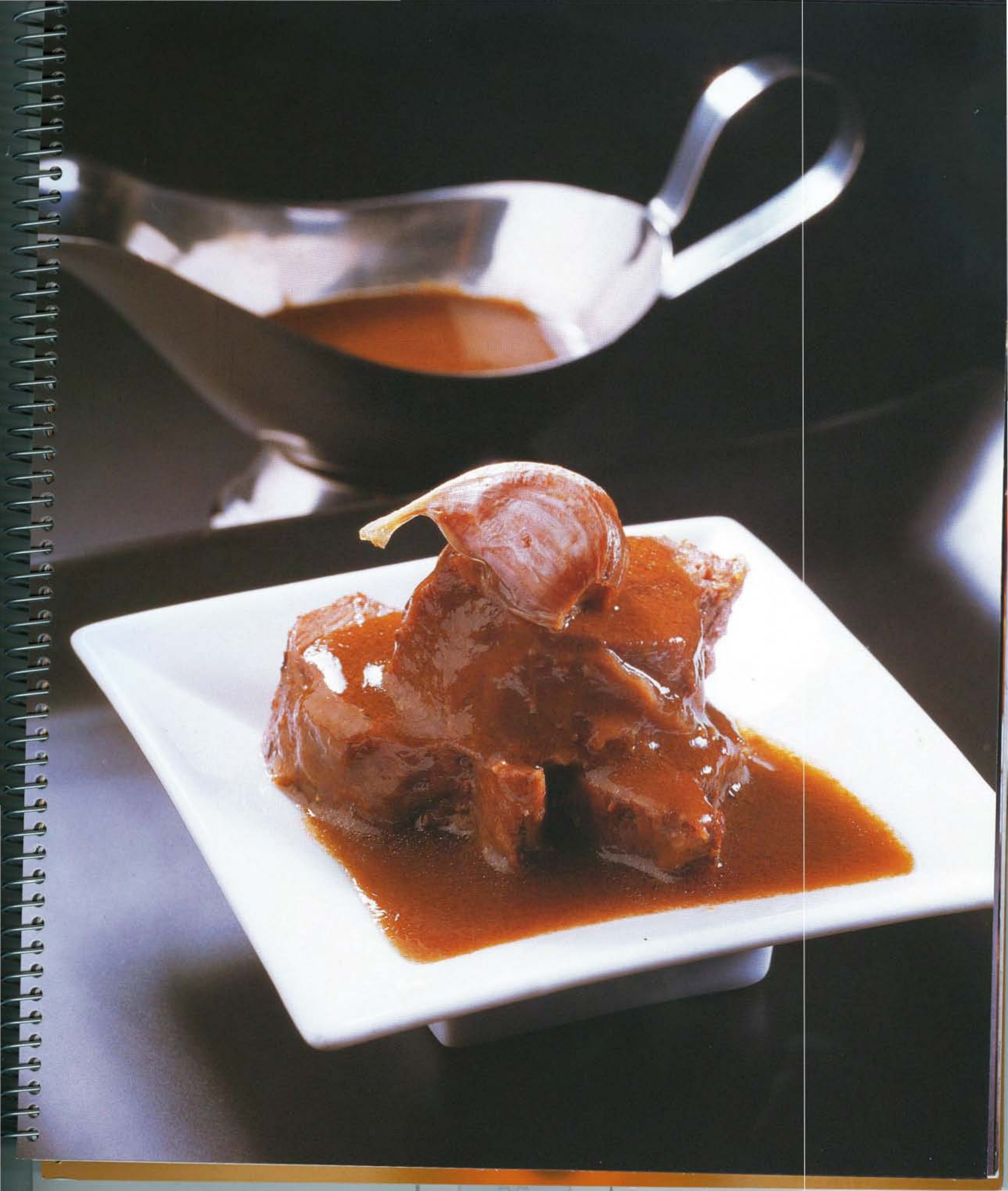
400 g de leche
300 g de cerveza Mahou Negra
20 g de azúcar
20 g de maicena
1 cucharada de zumo de limón
1 huevo
1 cucharadita de canela
1 pellizco de sal
1 pellizco de jengibre, en polvo

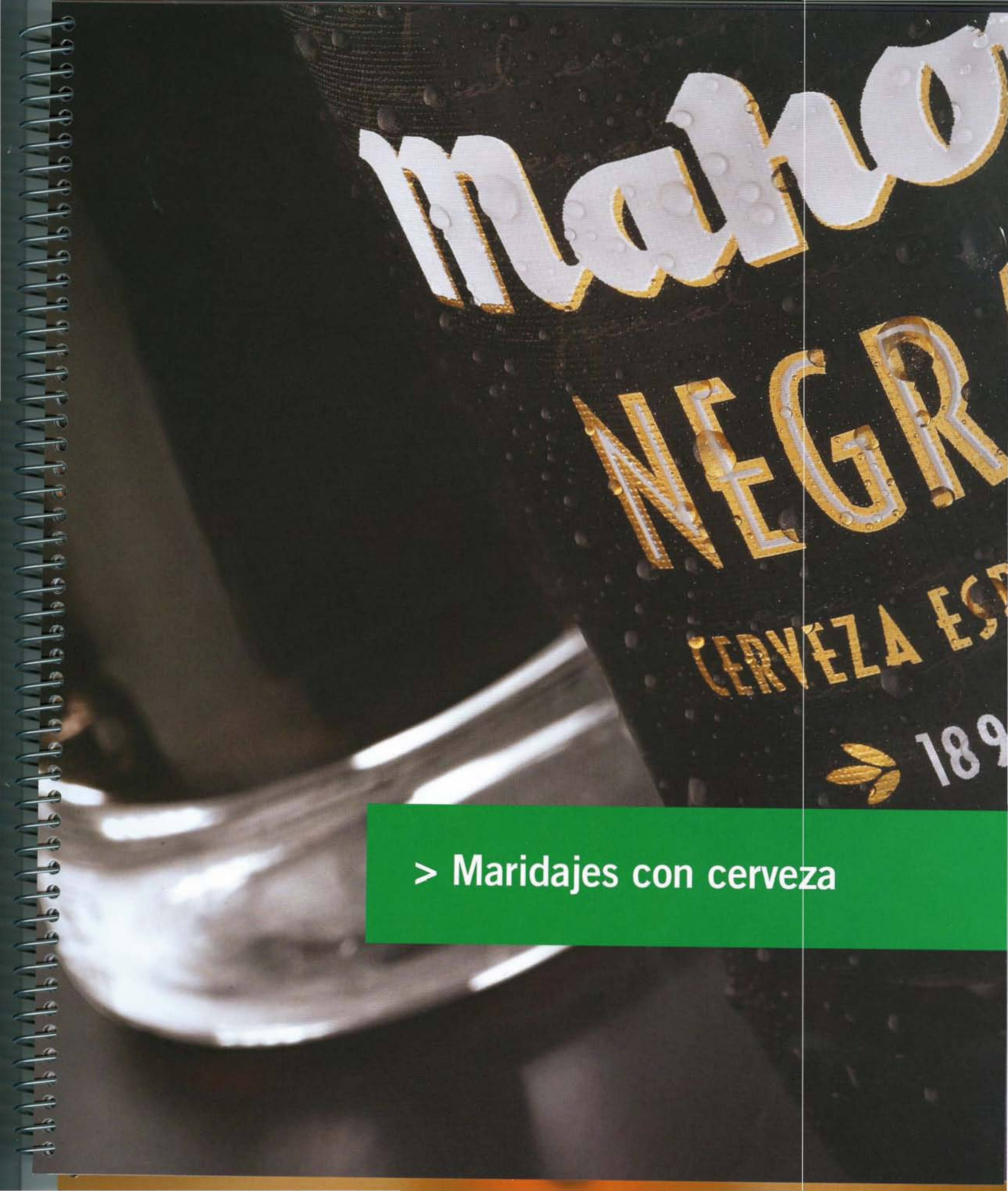
1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, 100º, velocidad 4.**

Sugerencia: Vierta la crema sobre unas rebanadas de pan tostado y sirva acompañada con castañas cocidas al natural, salteadas con mantequilla.



Carrilladas de ibérico en su adobo>





> Maridajes con cerveza

TIEMPO CON THERMOMIX: 26 M

TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 8 personas)

600 g de patatas, cortadas en dados pequeños

150 g de zanahorias, cortadas en dados

100 g de guisantes (frescos o congelados)

100 g de judías verdes, cortadas en trozos

600 g de agua

Sal

200 g de bonito en aceite o de ventresca, escurrido (en conserva)

Mayonesa

El aceite de escurrir el bonito (50 g)

200 g de aceite de girasol

1 huevo

El zumo de 1/2 limón o 1 cucharadita de vinagre

Sal

25 g de agua



Tapa de *ensaladilla rusa*

1 Coloque las patatas, las zanahorias, los guisantes y las judías dentro del recipiente Varoma.

2 Vierta el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **26 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

3 Retire el recipiente Varoma. Ponga las verduras al vapor dentro de una ensaladera grande. Sazónelas al gusto y deje enfriar. Vacíe el vaso.

4 Escurra la lata de bonito (reserve el aceite) y ponga el bonito desmenuzado en la ensaladera, junto con las verduras.

Mayonesa

5 Pese en una jarra el aceite reservado de la lata de bonito junto con el aceite de girasol (hasta obtener 250 g). Reserve.

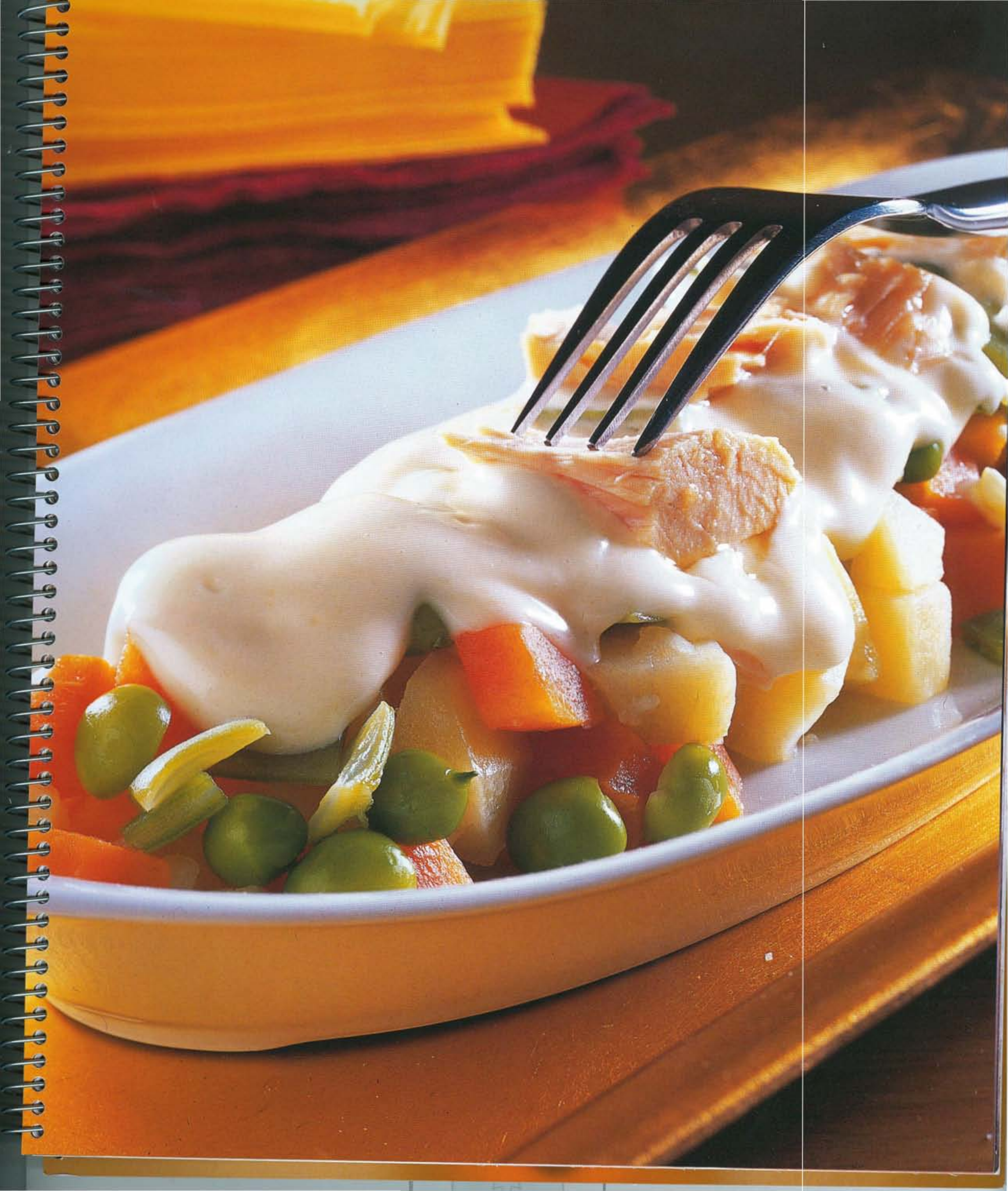
6 Ponga el huevo, el limón (o vinagre), la sal y el agua dentro del vaso. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 4.**

7 Con el cubilete puesto en la tapa, programe **velocidad 4** y vierta el aceite sobre la tapa poco a poco.

8 Vierta la mayonesa en la ensaladera (con las verduras ya frías y el bonito) y mezcle. Guarde la ensaladilla rusa en el frigorífico hasta el momento de servir.

Maridaje: El contraste de sabores de una ensaladilla (pescados azules en conserva, zanahorias, guisantes, mayonesa) aconsejan una cerveza suave (Mahou clásica).

Tapa de ensaladilla rusa>



TIEMPO CON THERMOMIX: 27 M
TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 4 personas)

70 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
100 g de puerro, (con la parte verde muy fresca)
400 g de guisantes congelados
480 g de caldo de ave



Crema de *guisantes*

1 Ponga el aceite en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

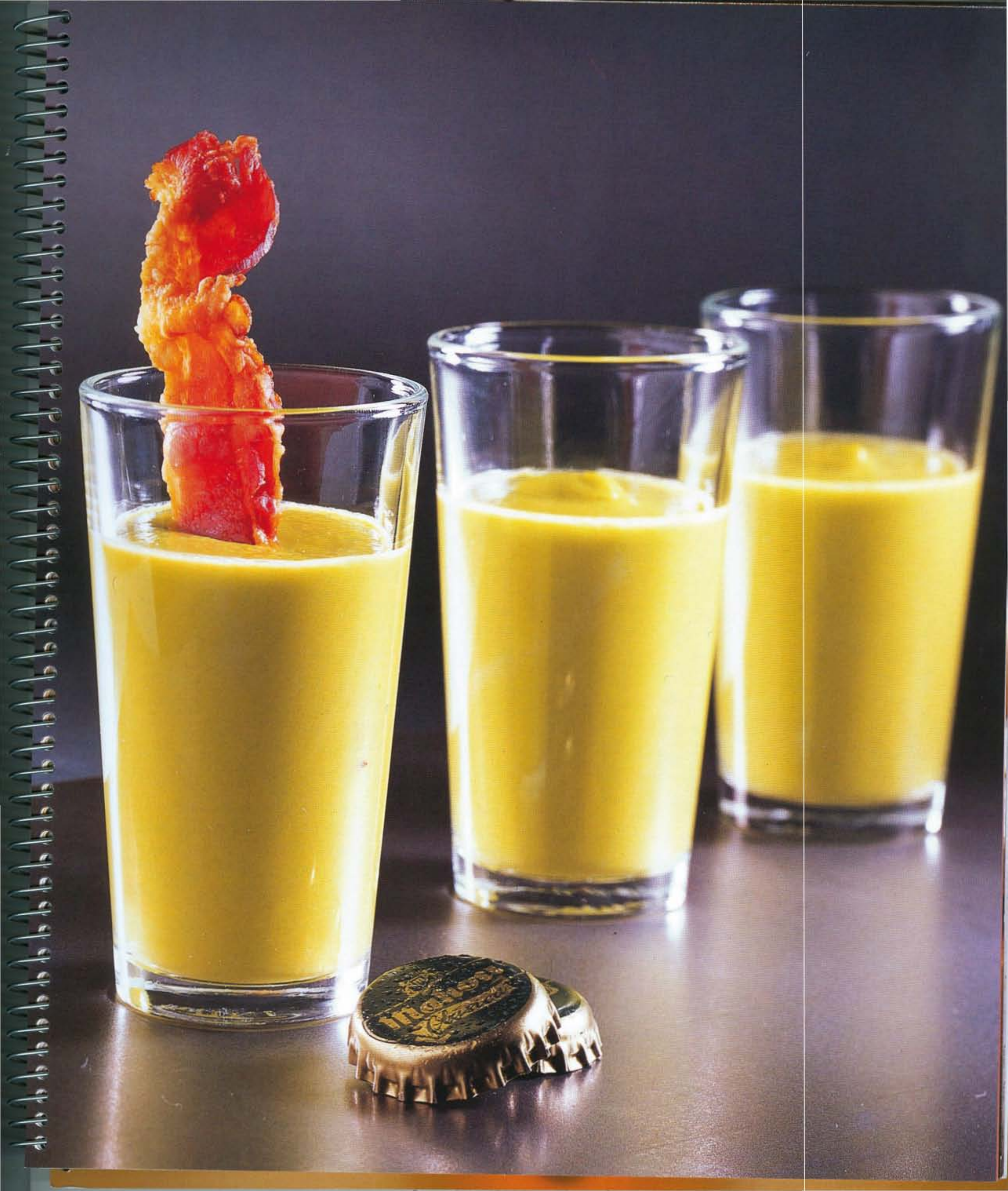
2 Añada la cebolla y el puerro, trocee programando **4 segundos, velocidad 4** y, a continuación, programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

3 Incorpore los guisantes y rehogue programando **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**

4 Por último, añada el caldo y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3.** Acabado el tiempo, rectifique el punto de sal, deje que baje la temperatura y triture programando **3 minutos, velocidad 7.**

Sugerencias para servir: Puede servir la crema en tazas de café, rociándolo con unas lágrimas de tomate triturado o una espiral de nata líquida. También puede servirla en chupitos poniendo encima un berberecho o huevas de mújol y acompañado de beicon crujiente.

Maridaje: El dulzor del guisante combina magníficamente con el extracto seco de la cerveza Mahou Clásica.



TIEMPO CON THERMOMIX: 38 M
TIEMPO TOTAL: 45 M

(para 12 personas)

Patatas cocidas
500 g de agua
500 g de patatas peladas

EspUIlla de reIllolacha
500 g de remolacha cocida
Sal, al gusto
4 claras de huevo
20 g de zumo de limón
1 bote de arenques en vinagre

Espuma de *remolacha* con *Pincho* de *arenques* en *vinagre*

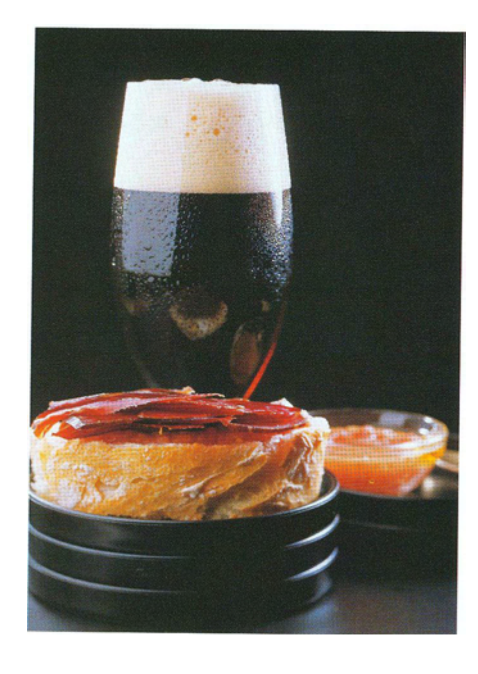
1 Ponga el agua en el vaso y las patatas en el cesti 110.Programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Retire las patatas, déjelas enfriar y vacíe el vaso.

2 Ponga las patatas frías en el vaso, junto con la remolacha y la sal. Triture programando **15 segundos, velocidad 7.** Baje con la espátula los restos de las paredes, cierre la tapa y programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10.** Compruebe que la mezcla ha quedado fina.

3 Sin retirar la mezcla del vaso, coloque **la mariposa en las cuchillas,** añada las claras con el zumo de limón y programe **4 minutos, velocidad 3 1/2.** Acabado el tiempo, ponga la espuma en una manga pastelera y reserve en el frigorífico.

4 Rellene los vasos o copas de chupito hasta la mitad con la espuma. Coloque sobre la misma un arenque enroscado pinchado en palillo para brocheta.

Maridaje: El gusto a vinagre de los arenques agradece una Mahou Negra.



TIEMPO CON THERMOMIX: 20 S
TIEMPO TOTAL: 3 M

(para 8 rebanadas)

500 g de tomates maduros
50 g de aceite de oliva virgen extra
8 rebanada de pan, rústico (chapata, payés, etc)
1 trozo de jengibre, fresco
8 lonchas de cecina, muy finas

Pan con tomatey cecina

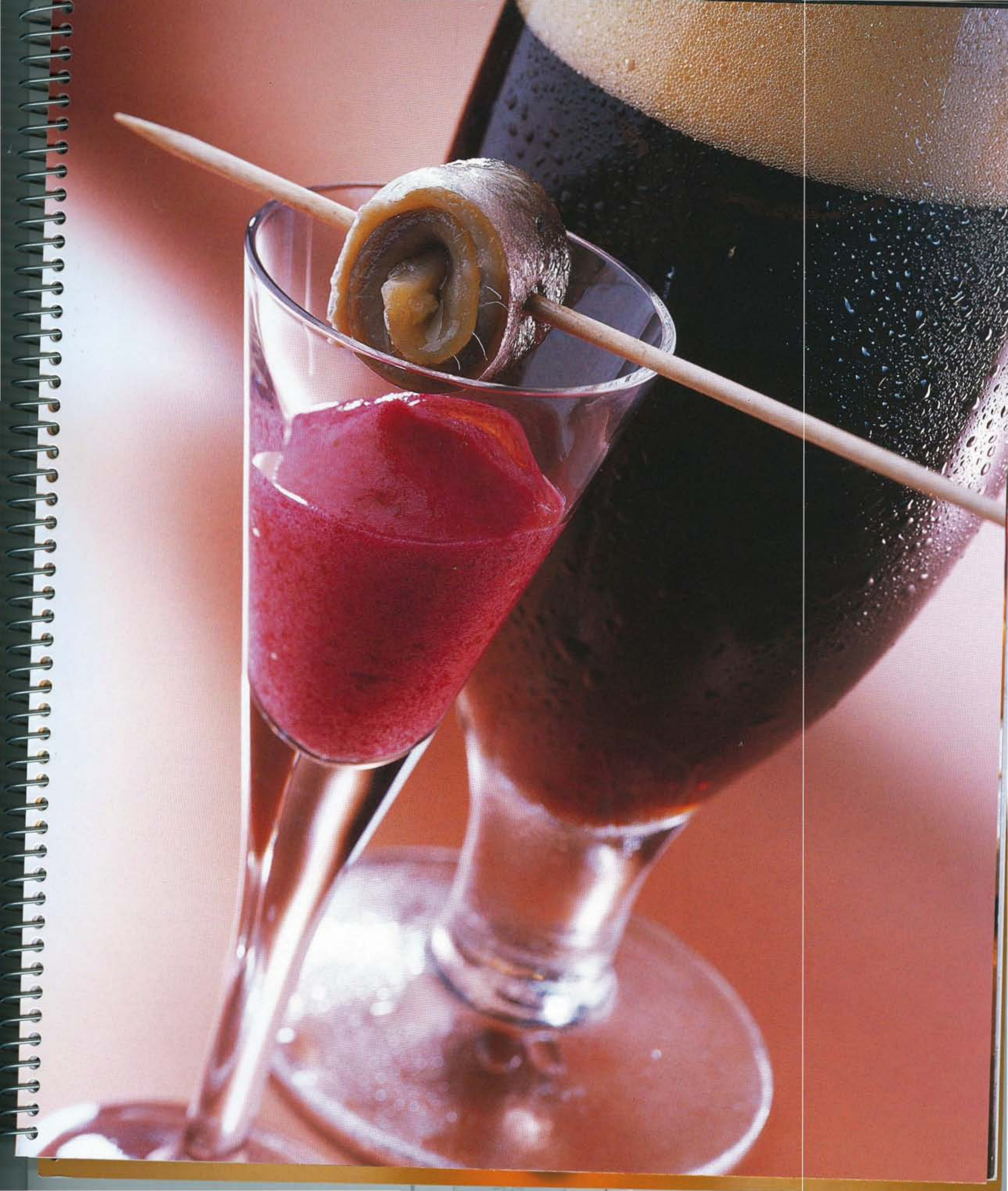
1 Ponga los tomates en el vaso y triture programando **15 segundos, velocidad 8.**

2 Agregue la mitad del aceite y programe **5 segundos, velocidad 2.**

3 Tueste las rebanadas de pan y frote con el jengibre mientras están calientes. Extienda una cucharada de tomate en cada rebanada y coloque las lonchas de cecina encima. Riegue con el resto del aceite y sirva.

Maridaje: El sabor intenso de Mahou Negra potencia los aromas ahumados de la cecina curada.

Espuma de remolacha con Pincho de arenques en vinagre>



TIEMPO CON THERMOMIX: 1 H
TIEMPO TOTAL: 24 H

(para 6 unidades)

Salsa ketchup

750 g de tomates (de pera)
50 g de pimientos rojos
35 g de cebollas
1 diente de ajo
10 g de sal
1 palo de canela en rama
1 clavo
20 g de azúcar moreno
20 g de miel
40 g de vinagre de vino blanco

Halllhurguesas de honito

300 g de bonito (limpio de piel y espinas)
1 cucharadita de perejil picado
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, suave

Montaje

6 panes de hamburguesa
1 cebolla roja, en rodajas finas
1 pellizco de sal
1 cucharada de vinagre de jerez
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra



Hamburguesas de *bonito* *con salsa* ketchup

Salsa *ketchup*

1 Ponga en el vaso los tomates cortados en trozos grandes, el pimiento, la cebolla y el ajo. Trocee programando **3 segundos, velocidad 4.**

2 Retire el cubilete y en su lugar coloque el cestillo apoyado en sus 4 patitas, para que evapore y no salpique. Programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.**

3 Retire el cestillo y ponga el cubilete, triture **1 minuto, velocidad progresiva 5-10.** Con la espátula baje los restos de las verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Compruebe que las verduras han quedado bien trituradas. Dependiendo del agua que tengan los tomates, habrá que programar unos minutos más **temperatura Varoma** y **velocidad cuchara,** hasta que se obtenga la textura adecuada.

4 Pinche el clavo en un extremo del palito de canela y añádalo al vaso. Agregue el resto de los ingredientes y programe **40 minutos, 50º, velocidad cuchara.** Rectifique de sal y vierta en un recipiente. Retire la canela con el clavo. Cuando se enfríe, tápelo y deje reposar un día antes de consumirlo. Conserve en el frigorífico.

Hamburguesas de bonito

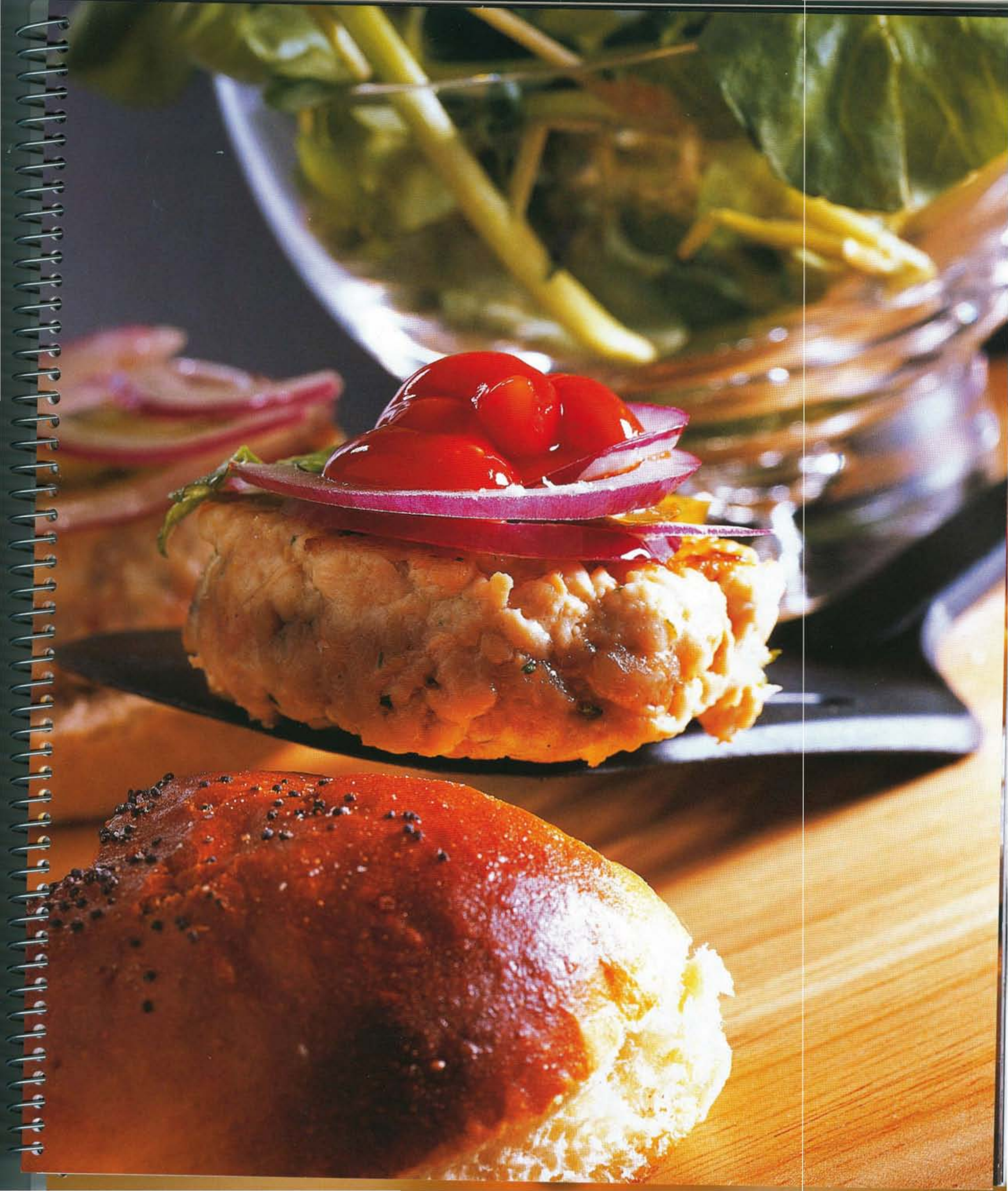
5 Ponga en el vaso el bonito cortado en trozos, el perejil, la salsa de soja y el aceite. Programe **4 segundos, velocidad 4.** Retire la mezcla del vaso y deje reposar unos minutos.

Montaje

6 Corte la cebolla en rodajas finas y colóquelas en un plato hondo. Condiméntelas con la sal, el vinagre y el aceite y deje macet:w unos minutos.

7 Forme las hamburguesas y dórelas a su gusto en una sartén caliente untada con aceite. Monte las hamburguesas con las cebollas maceradas y el *ketchup.*

Maridaje: La cerveza Mahou Clásica soporta el sabor especiado y dulce de la salsa *ketchup.*



TIEMPO CON THERMOMIX: 35 M

TIEMPO TOTAL: 50 M

(para 6 personas)

Patatas confitadas

300 g de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo

3 patatas lavadas (cortadas en trozos)

750 g de agua

Salsa hrava

3 cucharadas de aceite (el de confitar las patatas)

1 cucharada de pimentón

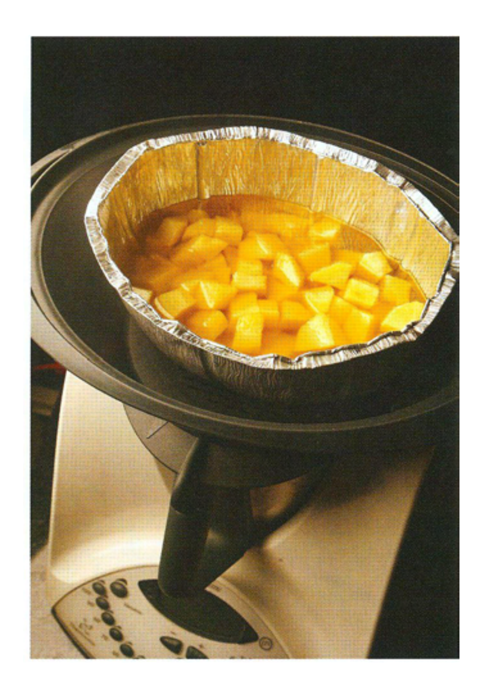
1/2 guindilla en rodajitas

1/2 cucharadita de Tabasco

1 cucharada de vinagre de vino tinto

125 g de tomate frito

Sal



Patatas confitadas con salsa brava

Patatas confitadas

1 Ponga el aceite y el ajo en el vaso y caliente programando **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

2 Pele y corte las patatas (en dados de aprox. 3 x 3 cm) y colóquelas en un molde de aluminio dentro del recipiente Varoma. Cuando el aceite del vaso esté caliente, viértalo sobre las patatas.

3 Sin lavar el vaso ponga el agua. Coloque el recipiente Varoma (con las patatas en el molde de aluminio) en su posición y programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Retire el recipiente Varoma y reserve.

Salsa brava

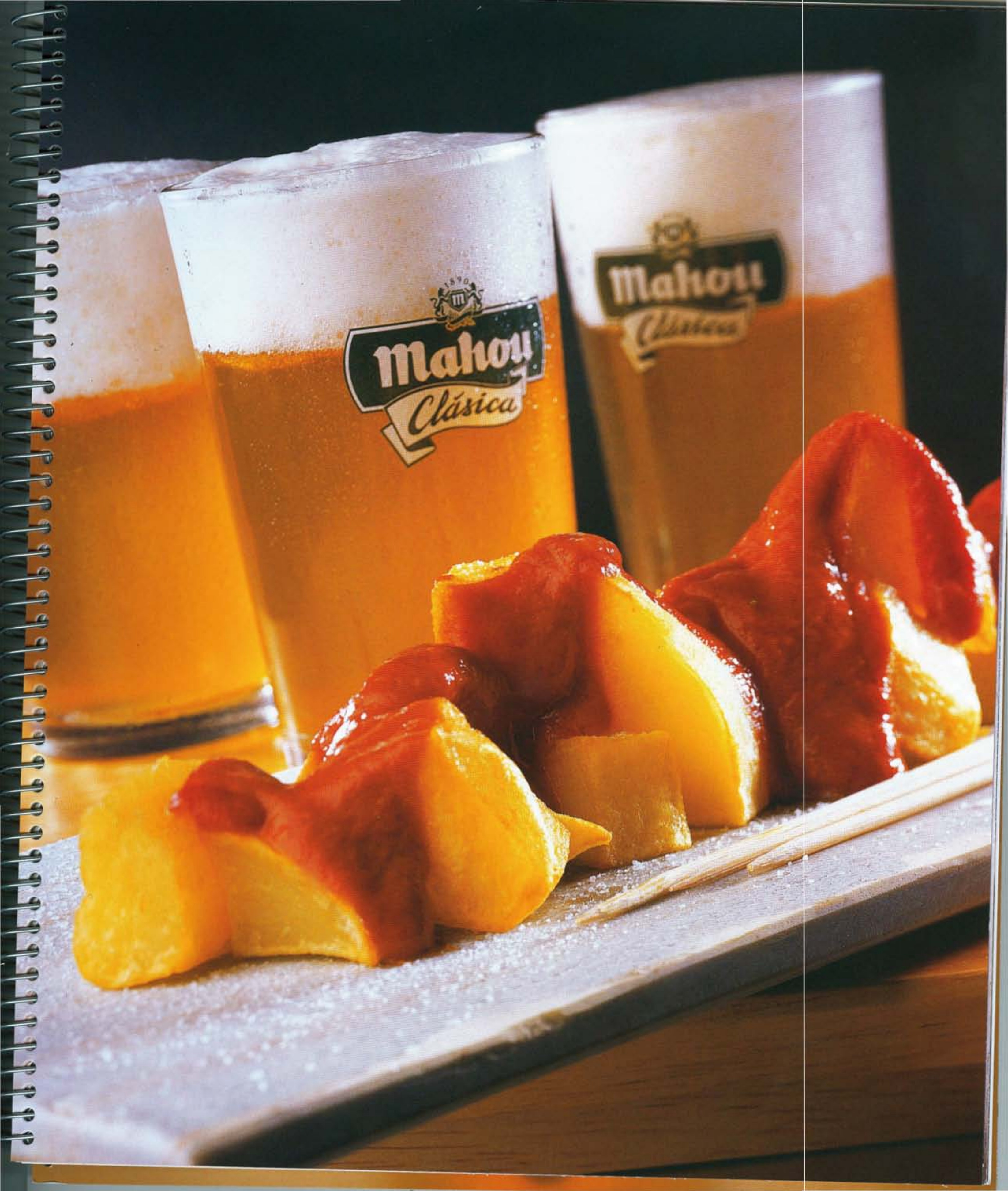
4 Vacíe el vaso y añada todos los ingredientes (excepto el tomate frito) y programe **2 minutos, 100º, velocidad 2.**

5 Incorpore el tomate frito y programe **1 minuto, velocidad 8.**

Montaje

6 Cuele el aceite de las patatas confitadas, con ayuda del cesti 110, en una sartén. Lleve la sartén a fuego fuerte y, cuando el aceite esté bien caliente, dore las patatas. Escúrralas, póngalas en una fuente y vierta la salsa por encima. Sirva inmediatamente.

Maridaje: Mahou Clásica resiste el sabor de una salsa tan provocadora como la de las patatas bravas (ácida, picante y especiada).


1890
Mahou
Clásica
Mahou
Clásica

Pincho de *cebolla caramelizada con cerveza negra, queso* Camembert *y solomillo ibérico*

TIEMPO CON THERMOMIX: 35 M, 6 S
TIEMPO TOTAL: 45 M

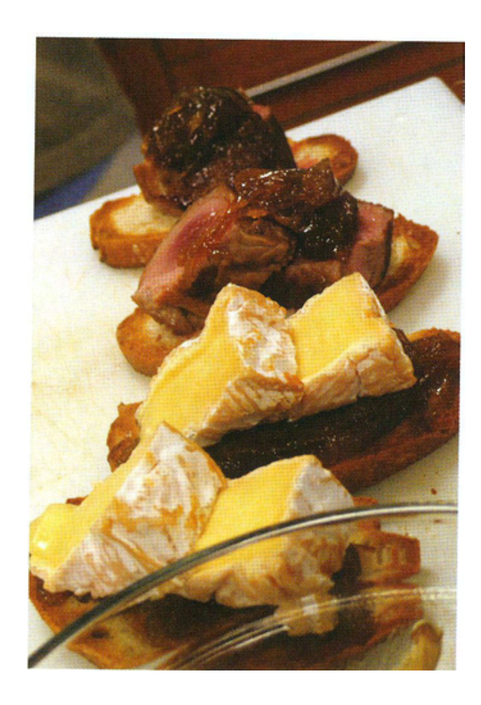
(para 16 unidades)

Cebolla caraIllelizada

800 g de cebolla, cortada en cuartos
100 g de cerveza Mahou Negra
100 g de jalea de manzana o 100 g de mermelada de manzana
80 g de azúcar moreno
1 pellizco de pimienta de Cayena
1 cucharadita de sal

Montaje

1 solomillo de cerdo ibérico (200 g)
8 trozos de queso *Camembert*
16 rebanadas de pan
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta recién molida



1 Ponga la cebolla en el vaso y trocee programando **6 segundos, velocidad 4.**

2 Añada la cerveza, la jalea de manzana (o mermelada), la pimienta y la sal. Programe **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Quite el cubilete para que evapore el líquido.

3 Agregue el azúcar y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

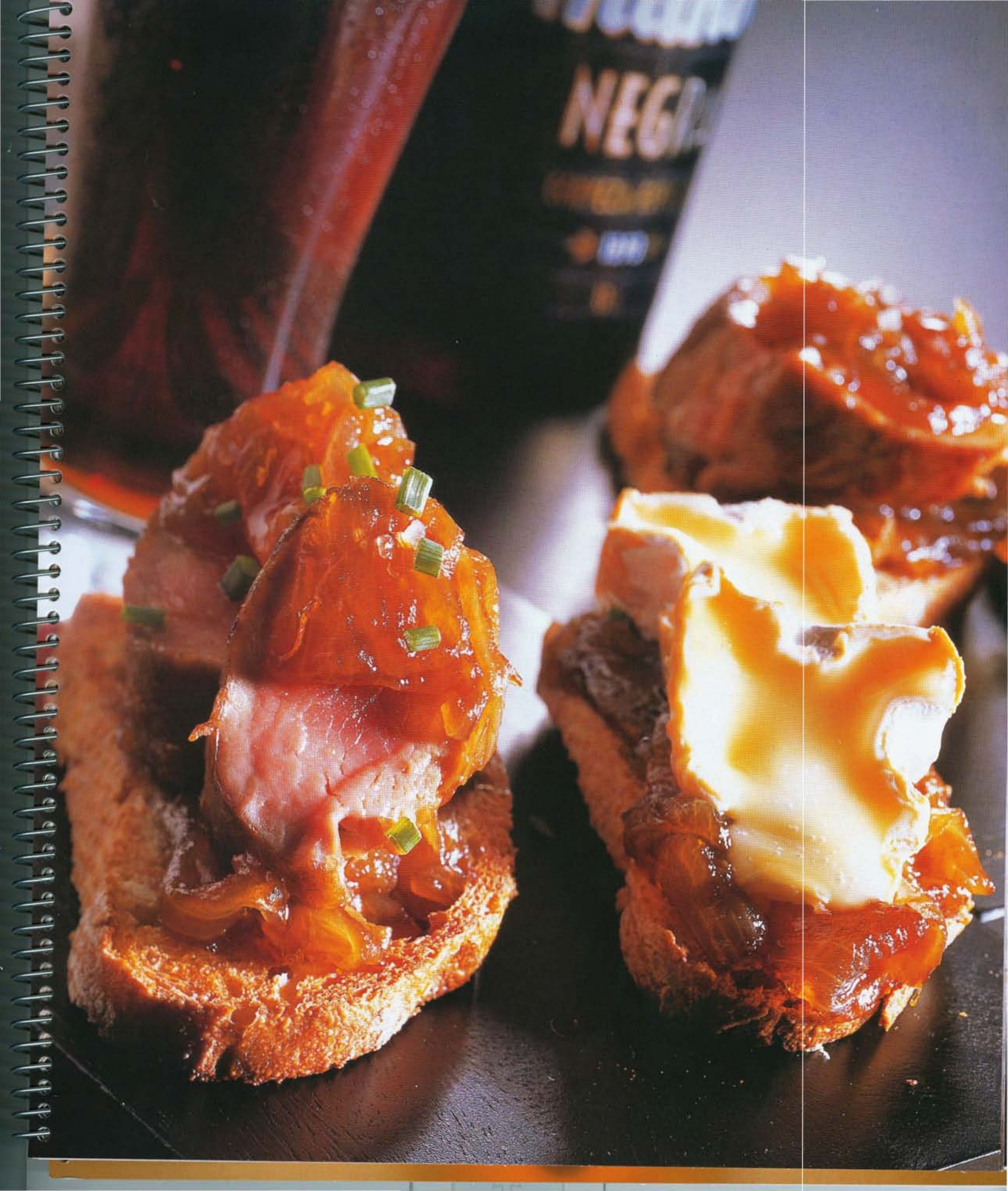
Montaje

4 Dore el solomillo en una sartén muy caliente, ligeramente engrasada, y salpiméntelo. Retire y corte en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente.

5 Coloque 8 rebanadas de pan en una fuente de servir. Ponga una cucharada de cebolla caramelizada sobre cada rebanada y coloque encima una rodaja de solomillo.

6 En una fuente de horno coloque las rebanadas de pan restantes, cubra con una cucharada de cebolla caramelizada, coloque encima un trozo de *Camembert* y gratine unos segundos en horno caliente. Sirva inmediatamente.

Maridaje: Los tonos tostados de la cerveza Mahou Negra armonizan con el amargor de la corteza de los quesos y ayudan a compensar el dulzor de la cebolla caramelizada.



TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M
TIEMPO TOTAL: 40 M

(para 6 personas)

Para decorar
2 huevos duros
100 g de jamón serrano

Para el salIllorejo
150 g de aceite de oliva virgen extra
2 dientes de ajo
1.000 g de tomates maduros
1 cucharada de sal
200 g de miga de pan blanco (mejor si es del día anterior)
30 g de vinagre

Berenjenas fritas
2 berenjenas en rodajas finas
150 g de harina, para rebozar
Sal
200 g de aceite de oliva virgen extra, para freir

Salmongo con berenjenasfritas

1 Corte en rodajas las berenjenas, sin pelarlas, y déjelas en un bol con abundante agua y sal durante 30 minutos.

2 Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos **2 segundos, velocidad 4.** Retire del vaso y reserve.

3 A continuación, ponga el jamón en el vaso y dé 4 ó 5 golpes de **Turbo.** Compruebe el tamaño y, si lo desea más picado, déle 3 ó 4 golpes más. El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Retire del vaso y reserve.

Salmorejo

4 Pese el aceite en una jarra y reserve.

5 Sin lavar el vaso, ponga los dientes de ajo, los tomates y la sal, y programe **30 segundos, velocidad 5.**

6 Añada el pan y el vinagre y triture programando **2 minutos, velocidad progresiva 5-10.** El tiempo dependerá de la calidad de los tomates.

7 Programe **velocidad 5** y vierta poco a poco el aceite sobre la tapa, sin quitar el cubilete, hasta que termine de incorporarlo.

8 Por último, vierta el salmorejo en una fuente y manténgalo en el frigorífico, hasta el momento de servir.

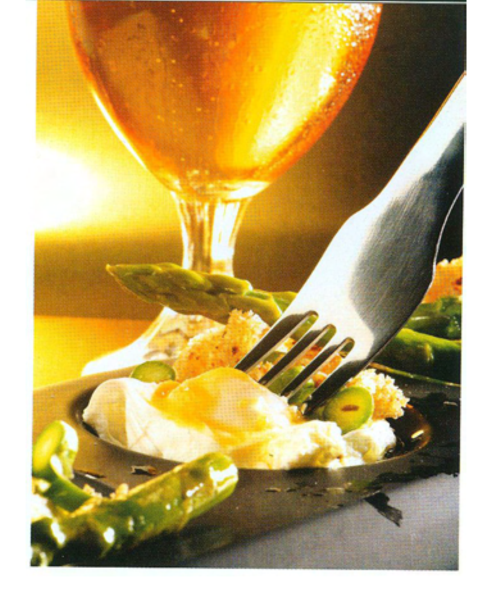
Berenjenas

9 Reboce las berenjenas en harina y fríalas en abundante aceite caliente. Escúrralas sobre papel absorbente.

Montaje

10 Decore el salmorejo con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo muy frío con las berenjenas calientes.

Maridaje: Gazpachos y salmorejos (con sus notas de aceite, tomate, ajo, y la acidez del vinagre) agradecen el contraste con el suave aroma a lúpulo de Mahou Clásica.



Huevos escalfados con trigueros y comino

TIEMPO CON THERMOMIX: 14 M
TIEMPO TOTAL: 15 M

(para 6 personas)

Huevos escalfados
1.500 g de agua
50 g de vinagre
6 huevos (a temperatura ambiente)

Montaje del plato
20 g de aceite de oliva virgen extra
12 espárragos verdes
6 rebanadas de pan tostado
1 cucharadita de semilla de comino
1 pellizco de sal marina

Huevos escalfados

1 Vierta el agua y el vinagre en el vaso y coloque el cestillo aceitado en el interior. Programe **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

2 Casque 3 huevos en recipientes individuales y resérvelos.

3 Cuando acabe el tiempo el agua estará hirviendo. Vierta los huevos uno a uno por el bocal e inmediatamente programe **2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.** Retire los huevos del cestillo y escúrralos bien.

4 Vuelva a programar la máquina y repita la operación con los otros 3 huevos.

Montaje del plato

5 Mientras se calienta el agua, saltee los espárragos con un poco de aceite en una sartén y reserve. Corte en trozos pequeños las rebanadas de pan y tuéstelos en la sartén.

6 Coloque en cada plato algunos trozos de pan, 2 espárragos y un huevo. Espolvoree con el comino y la sal, y riegue con un poco de aceite. Sirva inmediatamente.

Maridaje: El frescor de Mahou Clásica combina con los huevos servidos con yema líquida (fritos, escalfados). Su sabor contrasta con los tonos vegetales intensos de los espárragos trigueros.

Tacos de salmón ahumado con salsa de mostaza y eneldo

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 1 M, 15 S

(para 4 personas)

400 g de salmón ahumado, en una pieza, cortada en dados

Salsa de Illostaza y eneldo
100 g de aceite de oliva virgen extra
2 cucharadas de mostaza de Dijon
2 cucharadas de azúcar moreno
2 cucharadas de vinagre
1 manojo de eneldo picado

1 Pese el aceite y reserve.

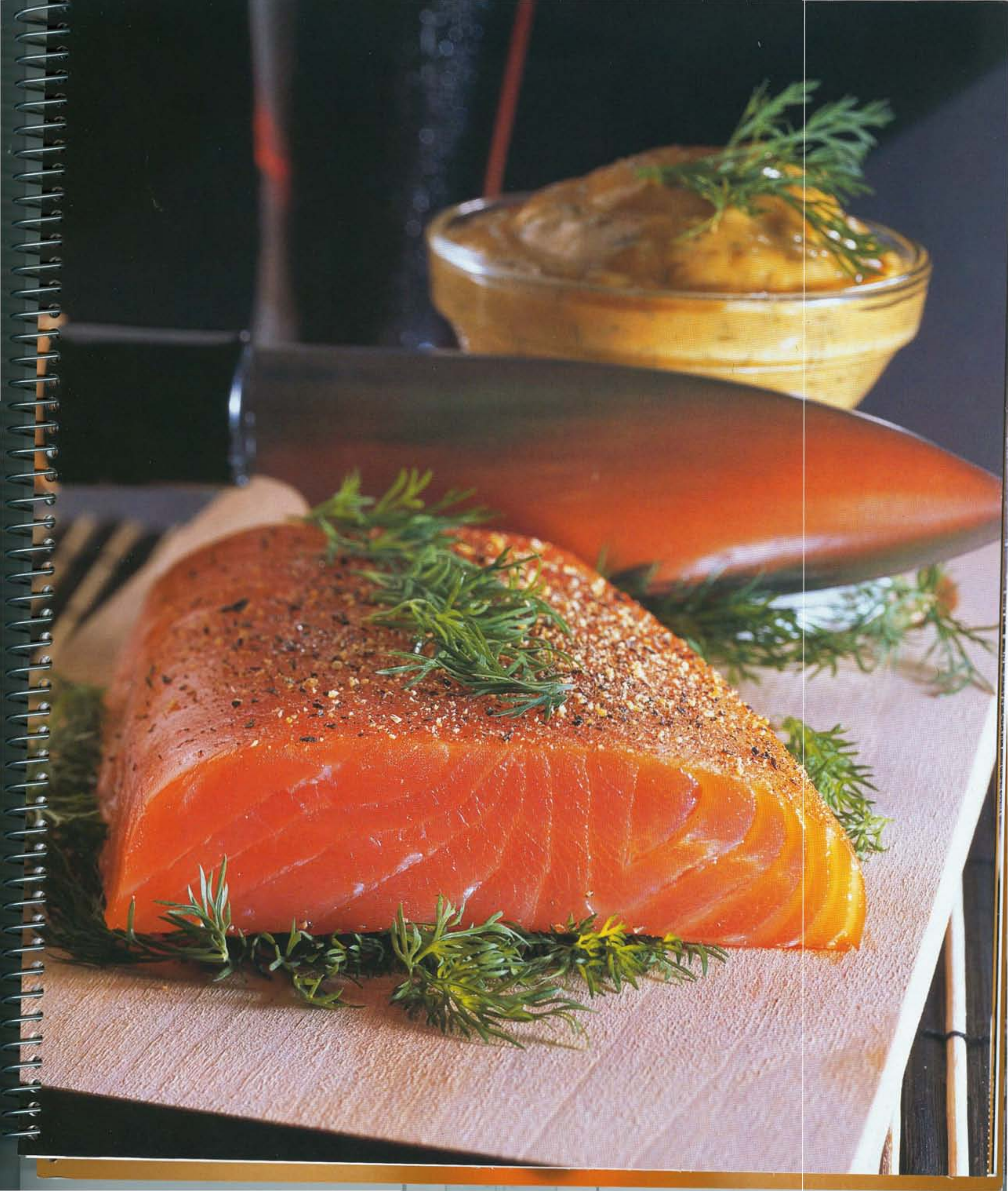
2 Ponga en el vaso la mostaza, el azúcar y el vinagre. Programe **velocidad 5,** vierta el aceite sobre la tapa poco a poco para que emulsione (30 segundos aproximadamente).

3 Añada el eneldo picado y mezcle **5 segundos, velocidad 3.** Vuelque en una salsera o en un tarro y conserve en el frigorífico.

4 Sirva los tacos de salmón acompañados de la salsa, como aperitivo.

Maridaje: La combinación de ahumados con salsas especiadas como la mostaza aconsejan el sabor contundente de una Mahou Negra.

Tacos de salmón ahumado con salsa de mostazay eneldo>



TIEMPO CON THERMOMIX: 32 M, 5 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 8 personas)

Relleno

50 g de queso fresco (Burgos)
50 g de queso gruyere, rallado
350 g de puerros limpios
(solo la parte blanca)
100 g de aceite de oliva virgen extra

Masa

50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cerveza Mahou Clásica
1 huevo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de levadura química
400 g de harina de repostería

Empanadillas de *puerro*

Relleno

1 Ponga los quesos en el vaso y mézclelos programando **10 segundos, velocidad 4.** Retire y reserve.

2 Ponga los puerros cortados en rodajas y trocee programando **6 segundos, velocidad 4.**

3 Añada el aceite y programe **15 minutos, 100°, velocidad 1.**

4 Con ayuda del cestillo, cuele el aceite de los puerros en un bol (reserve el aceite para añadir a la masa). Vuelva a poner los puerros en el vaso, añada los quesos y mezcle programando **5 segundos, velocidad 3.**

5 Deje enfriar.

Masa

6 Vierta en el vaso el aceite reservado de sofreir los puerros y todos los ingredientes de la masa y programe **2 minutos, velocidad Espiga.**

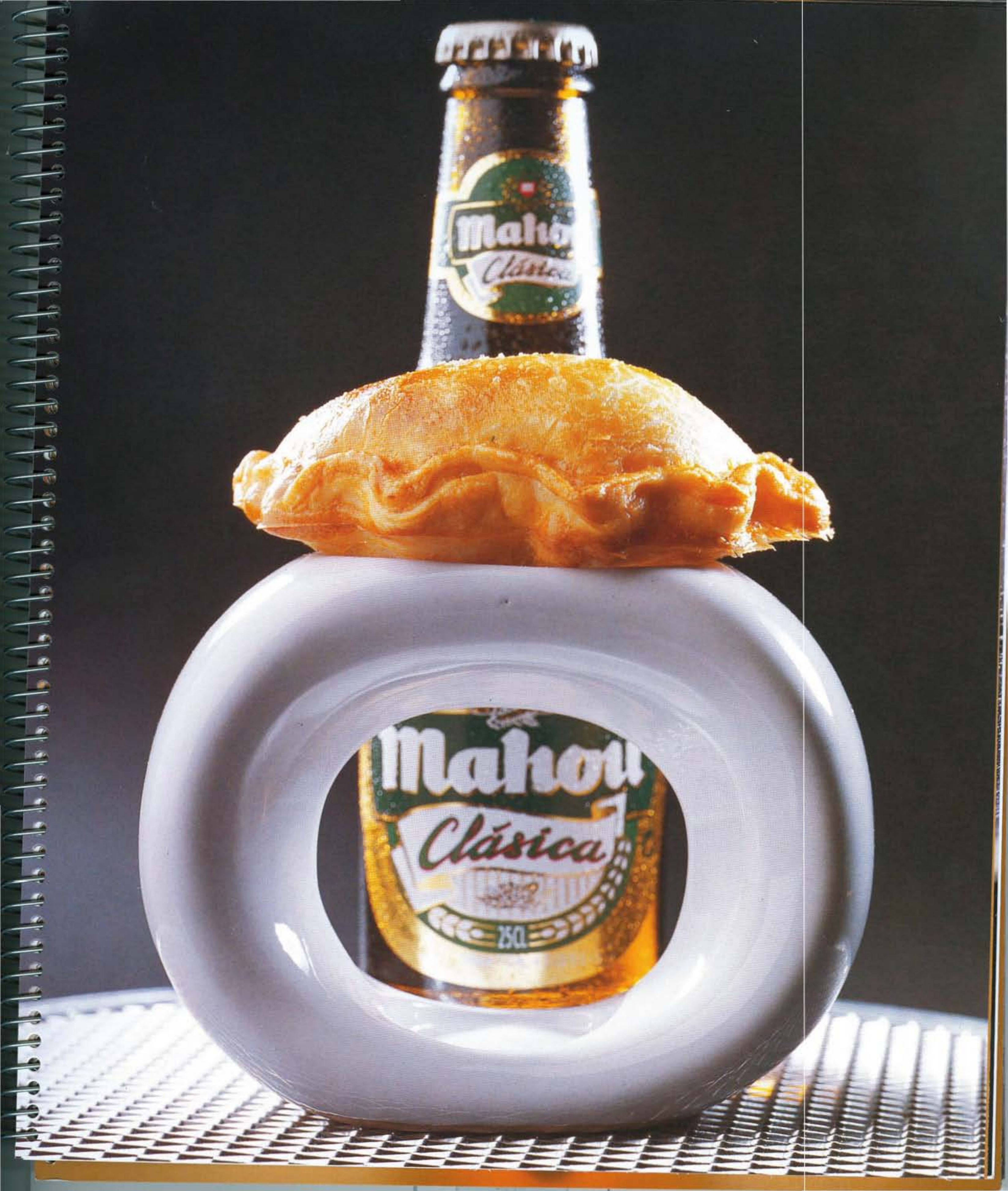
7 Precaliente el horno a 180°.

8 Ponga la masa sobre la mesa de trabajo espolvoreada con harina y estírela con un rodillo, procurando que quede bien fina. Córtela en círculos (de 10 cm de diámetro aprox.) y ponga en el centro una cucharada de relleno frío. Doble la masa dándole forma de empanadilla, selle los bordes con los dedos o un tenedor y píntela con huevo batido. Colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona.

9 Hornee las empanadillas de 10 a 15 minutos. Sírvalas calientes.

Maridaje: La combinación de puerros, aceite de oliva y quesos frescos armoniza con cervezas ligeras y suaves como Mahou Clásica.

Empanadillas de puerro>


Mahou
Clásica
25CL

TIEMPO CON THERMOMIX: 59 M, 9 S
TIEMPO TOTAL: 24 H

(para 8 personas)

Foie

1 hígado fresco, de oca o de pato (500 g)
I.OOO g de agua fría
12 cubitos de hielo
1 cucharadita de sal gorda
Pimienta recién molida
Sal
% cucharadita de azúcar
2 cucharadas de brandy
500 g de agua (para el vaso)

Escaheche

400 g de aceite de oliva virgen extra
6 hojas de laurel
8 dientes de ajo (enteros) sin pelar
1 cucharadita de pimienta negra en grano
4 ramas de tomillo fresco
1 rama de romero fresco
80 g de vinagre de jerez
Sal

Lentejas

300 g de lentejas francesas
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
50 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
1 hoja de laurel
1 cucharadita de pimentón
500 g de agua

Decoración

1 bote de guindillas verdes (en vinagre)

Foie *escabechado con lentejas*

Foie

1 En un bol cubra el hígado con 1/2 litro de agua, 6 cubitos de hielo y la sal gorda. Deje reposar durante 2 horas (aprox.). Prepare otro bol con el resto de agua y hielos y reserve.

2 Seque bien el hígado y quítele las arterias de los lóbulos (no importa que se rompa).

3 Ponga el hígado sobre *film* transparente y espolvoréelo con azúcar, sal y pimienta. Riéguelo con el brandy y forme un rulo envolviéndolo con *film* transparente 2 veces. Deje reposar en el frigorífico durante 4 horas.

4 Ponga el rulo dentro del recipiente Varoma y reserve.

5 Vierta los 500 g de agua restante en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

6 Retire el rulo de *foie* e introdúzcalo rápidamente en el bol con el agua y los cubitos de hielo reservados.

Escabeche

7 Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto el vinagre, y programe **12 minutos, 60º, velocidad 1.**

8 Agregue el vinagre y mezcle programando **5 segundos, velocidad 2.**

9 Vierta el escabeche en un bol, introduzca el *foie* frío y, sin *film* transparente, y déje macerar hasta el día siguiente en el frigorífico.

lentejas

10 Ponga las lentejas en remojo en abundante agua fría durante 3 o 4 horas.

11 Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo, y los pimientos. Trocee programando **4 segundos, velocidad 4.** A continuación, programe **5 minutos, 100º, velocidad 1.**

12 Añada por el bocal, el pimentón, el laurel, las lentejas escurridas, el agua y la sal. Programe **25 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**

13 Sirva las lentejas calientes y coloque sobre ellas un trozo de *foie* escabechado. Decore con la guindilla.

Maridaje: La cervezas rubias, como Mahou Clásica, son las bebidas que mejor equilibran el elevado contenido ácido de los escabeches (y el picante de la guindilla).

TIEMPO CON THERMOMIX: 59 M, 9 S
TIEMPO TOTAL: 24 H

(para 8 personas)

Foie

1 hígado fresco, de oca o de pato (500 g)
I.OOO g de agua fría
12 cubitos de hielo
1 cucharadita de sal gorda
Pimienta recién molida
Sal
% cucharadita de azúcar
2 cucharadas de brandy
500 g de agua (para el vaso)

Escaheche

400 g de aceite de oliva virgen extra
6 hojas de laurel
8 dientes de ajo (enteros) sin pelar
1 cucharadita de pimienta negra en grano
4 ramas de tomillo fresco
1 rama de romero fresco
80 g de vinagre de jerez
Sal

Lentejas

300 g de lentejas francesas
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de cebolla
2 dientes de ajo
50 g de pimiento rojo
50 g de pimiento verde
1 hoja de laurel
1 cucharadita de pimentón
500 g de agua

Decoración

1 bote de guindillas verdes (en vinagre)

Foie *escabechado con lentejas*

Faie

1 En un bol cubra el hígado con 1/2 litro de agua, 6 cubitos de hielo y la sal gorda. Deje reposar durante 2 horas (aprox.). Prepare otro bol con el resto de agua y hielos y reserve.

2 Seque bien el hígado y quítele las arterias de los lóbulos (no importa que se rompa).

3 Ponga el hígado sobre *film* transparente y espolvoréelo con azúcar, sal y pimienta. Riéguelo con el brandy y forme un rulo envolviéndolo con *film* transparente 2 veces. Deje reposar en el frigorífico durante 4 horas.

4 Ponga el rulo dentro del recipiente Varoma y reserve.

5 Vierta los 500 g de agua restante en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**

6 Retire el rulo de *foie* e introdúzcalo rápidamente en el bol con el agua y los cubitos de hielo reservados.

Escabeche

7 Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto el vinagre, y programe **12 minutos, 60º, velocidad 1.**

8 Agregue el vinagre y mezcle programando **5 segundos, velocidad 2.**

9 Vierta el escabeche en un bol, introduzca el *foie* frío y, sin *film* transparente, y déje macerar hasta el día siguiente en el frigorífico.

Lentejas

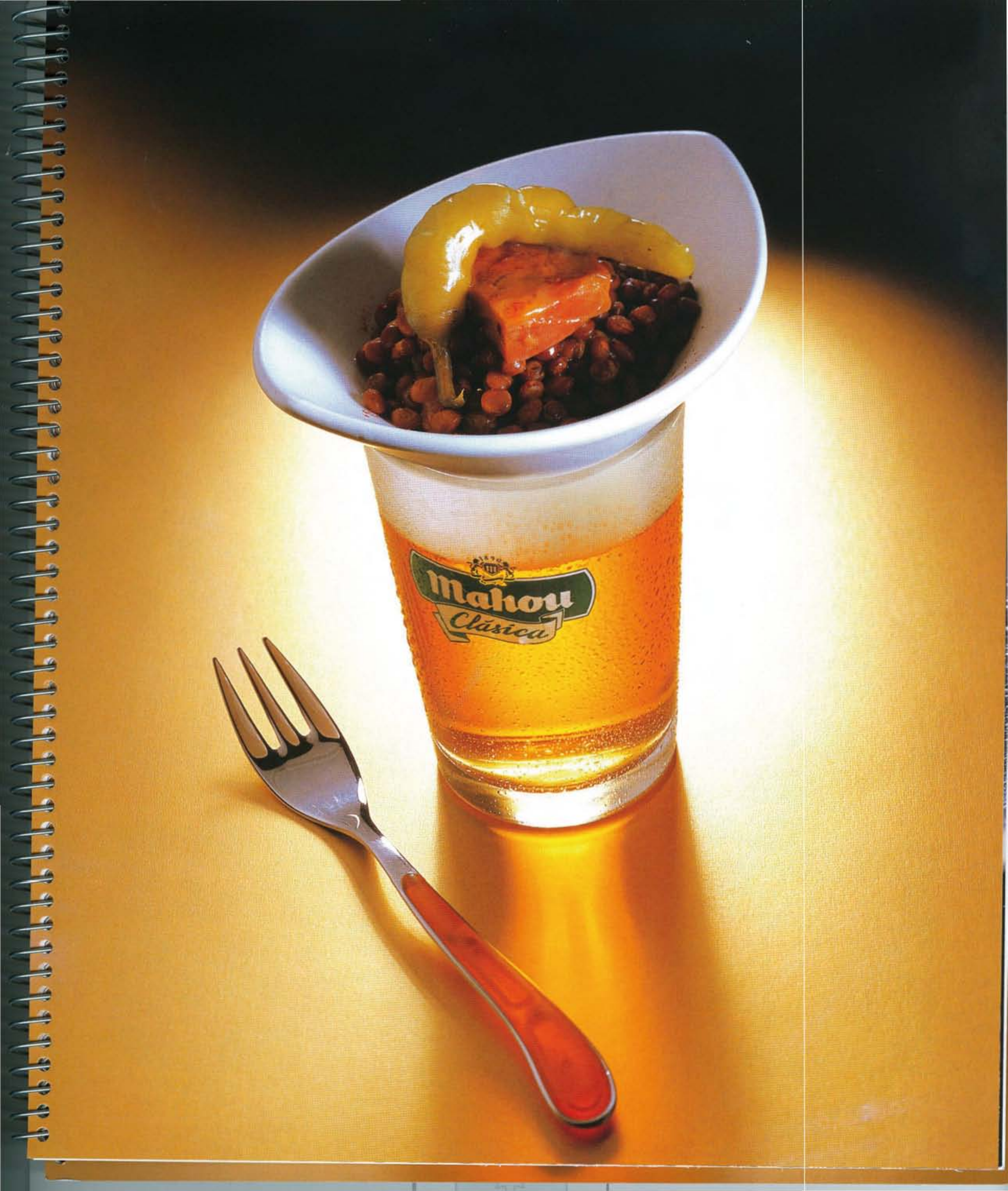
10 Ponga las lentejas en remojo en abundante agua fría durante 3 o 4 horas.

11 Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo, y los pimientos. Trocee programando **4 segundos, velocidad 4.** A continuación, programe **5 minutos, 100º, velocidad 1.**

12 Añada por el bocal, el pimentón, el laurel, las lentejas escurridas, el agua y la sal. Programe **25 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**

13 Sirva las lentejas calientes y coloque sobre ellas un trozo de *foie* escabechado. Decore con la guindilla.

Maridaje: La cervezas rubias, como Mahou Clásica, son las bebidas que mejor equilibran el elevado contenido ácido de los escabeches (y el picante de la guindilla).


Mahou
Clásica

TIEMPO CON THERMOMIX: 1 M, 30 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 15 M

(para 20 unidades)

150 g de tomate seco (en trozos)

Rehozado

50 g de queso parmesano rallado
80 g de harina
100 g de cerveza Mahou Clásica
2 cucharadas de menta (fresca) o hierbabuena picada
Sal
1 pellizco de pimienta
1 yema de huevo
1 clara de huevo
Aceite de oliva virgen extra, para freir

Buñuelos de *tomates secos con cerveza a la hierbabuena*

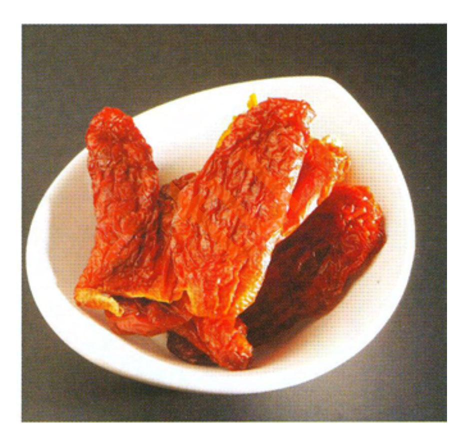
1 Ponga todos los ingredientes del rebozado en el vaso, excepto la clara de huevo. Bata programando **30 segundos, velocidad 3.** Retire en un bol y deje reposar en el frigorífico durante 1 hora.

2 Caliente el aceite para freir.

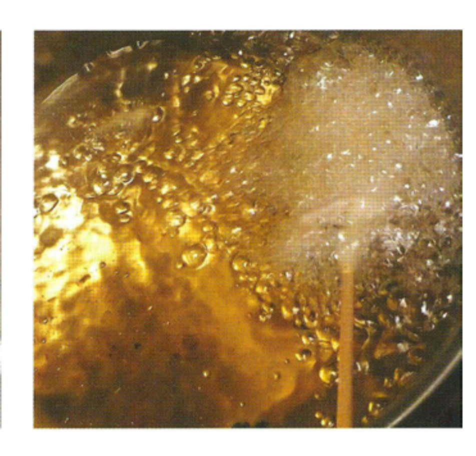
3 Con el vaso bien limpio, coloque **la mariposa en las cuchillas,** vierta la clara de huevo y un pellizco de sal. Monte la clara a punto de nieve programando **1 minuto, velocidad 3 1/2.** Incorpore la clara montada a la masa del rebozado con movimientos suaves y envolventes.

4 Pinche cada trozo de tomate en un palillo de brocheta, reboce en la masa y fría en abundante aceite caliente. Retire los buñuelos cuando estén dorados y déjelos escurrir sobre papel absorbente. Sirva inmediatamente.

Maridaje: Las frituras (y la acidez del tomate seco), armonizan a la perfección con Mahou Clásica.







TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 6 personas)

1 cebolla, asada
1 berenjena, asada
2 pimientos rojos, asados
2 tomates maduros, asados
Sal
100 g de aceite de oliva
12 - 24 filetes de anchoa en aceite

Anchoas con emulsión de *escalivada*

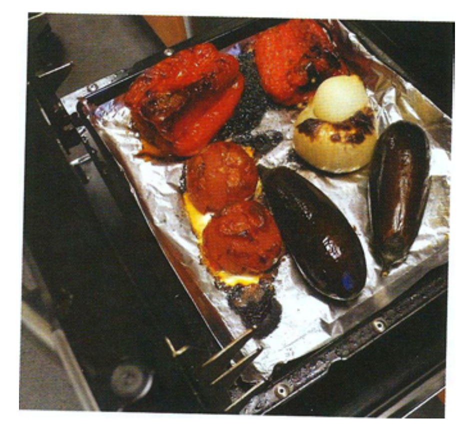
1 Ponga en el vaso las verduras asadas después de haberles retirado la piel. Añada sal a gusto y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10.** Si ve que resulta un puré muy denso, agregue un poco del líquido que queda en la bandeja de asar y triture 20 segundos mas.

2 Con el cubilete puesto programe **velocidad 5** y vierta el aceite poco a poco sobre la tapa (unos 30 segundos aproximadamente).

3 Ponga una cucharada de emulsión de escalivada en un plato y coloque dos o tres anchoas encima. También puede servirla sobre tostadas.

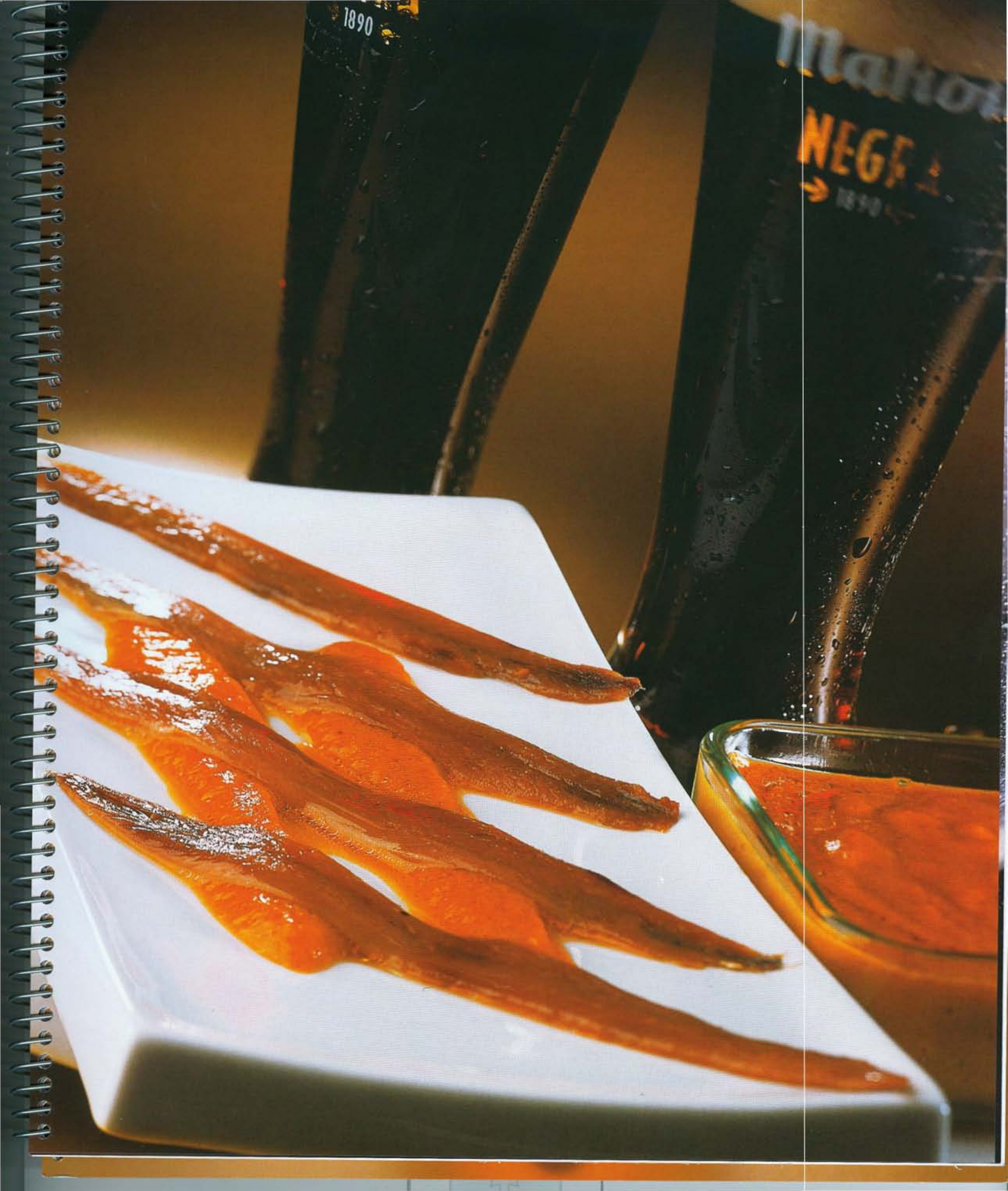
Forma de asar las verduras: Coloque las verduras enteras, lavadas y pinceladas con aceite en la bandeja del horno. Hornee a 220º durante 30 o 40 minutos. Cuando las verduras estén asadas, cubra la bandeja con papel de aluminio y deje reposar unos minutos (de esta manera podrá quitarles la piel con facilidad). Deje enfriar.

Maridaje: La contundencia del pescado en conserva potenciado con la escalivada (pimiento, berenjena, tomate, cebolla), demanda el cuerpo de la cerveza Mahou Negra.








1890

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 29 S

TIEMPO TOTAL: 30 M

(para 8 personas)

150 g de nueces
150 g de chocolate *fondant*
150 g de azúcar
2 huevos
100 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
70 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal
200 g de frutos del bosque, para decorar

Brownies *con frutos del bosque*

1 **Precaliente el horno a 180°.**

2 Engrase un molde rectangular de poca altura con mantequilla y enharínelo.

3 Ponga las nueces en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4** (no deben quedar muy pequeñas). Retírelas del vaso y resérvelas.

4 Ponga el chocolate troceado en el vaso, y programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10.** Viértalo en un cuenco y resérvelo.

5 Coloque **la mariposa en las cuchillas.** Ponga el azúcar y los huevos en el vaso y programe **5 minutos, 37°, velocidad 3 1/2.** Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle **6 segundos, velocidad 2.** Incorpore la harina, la levadura y la sal. Programe **4 segundos, velocidad 2.** Quite **la mariposa.**

6 Retire el vaso de la máquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien ayudándose con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

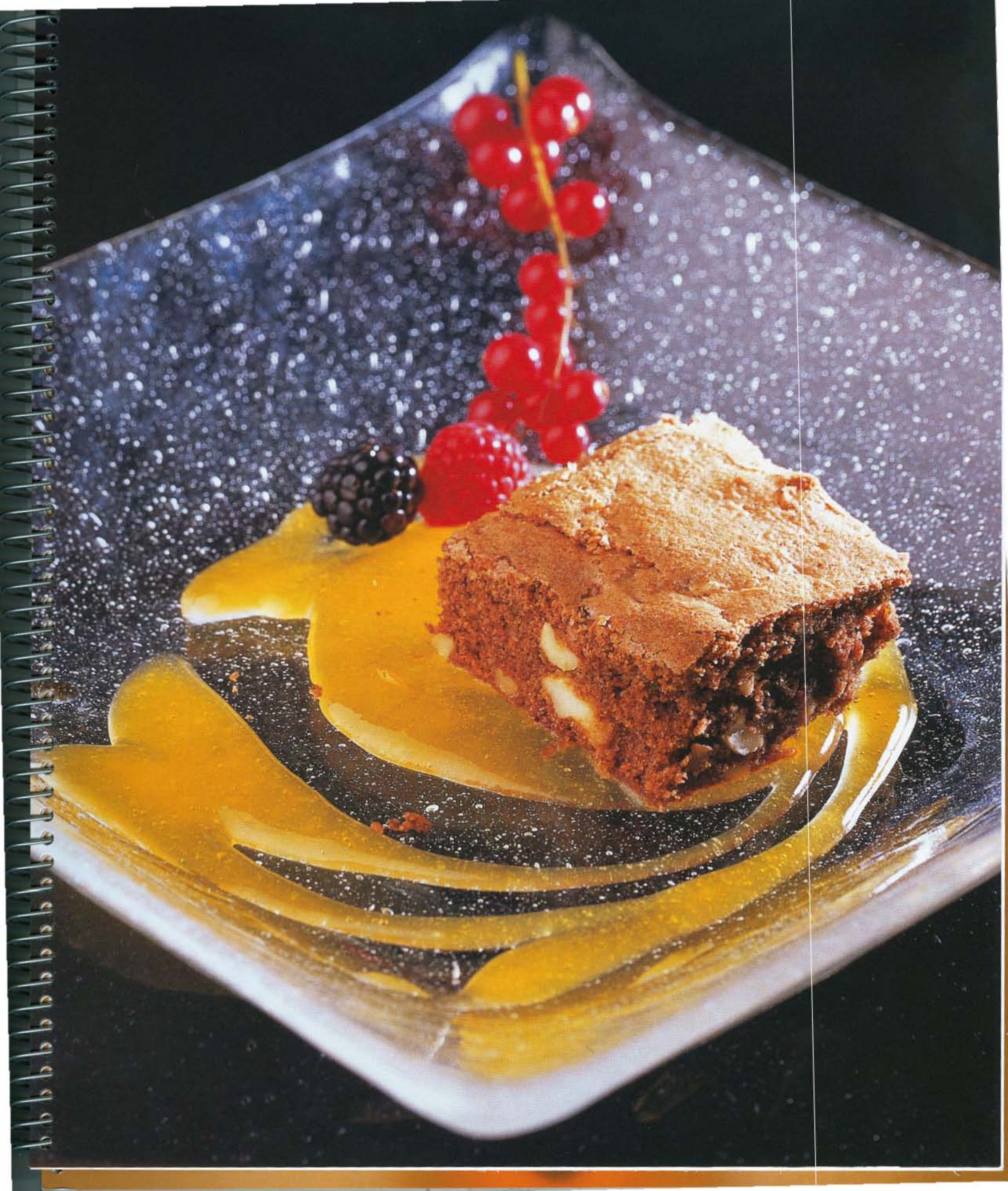
7 Vuelque la mezcla en el molde preparado e introdúzcalo en el horno durante 20 minutos aproximadamente, hasta que al introducir una aguja, ésta salga limpia.

8 Desmóldelo sobre una rejilla y, en caliente, córtelo en cuadrados.

Nota: Sirva con frutos del bosque y *coulís* de mango, o cualquier mermelada.

Maridaje: Una Mahou Negra potencia las preparaciones con chocolate.





índice de recetas

> Cocina con cerveza

> Maridajes con cerveza